ガステーブルコンロ
取扱説明書 保証書付

全口センサー搭載
Si センサーコンロ

家庭用

品名コード（機器コード）	HR-TP2A-G6BSL(11-052-01-00184) HR-TP2A-G6BSR(11-052-01-00185)
型式名	LW2156AL・LW2156AR

このたびは、東京ガスのガステーブルコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の58ページが保証書になっています。お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。



安全なご利用のために

毎日の使いかた

長くご利用いただくために

TOKYO GAS

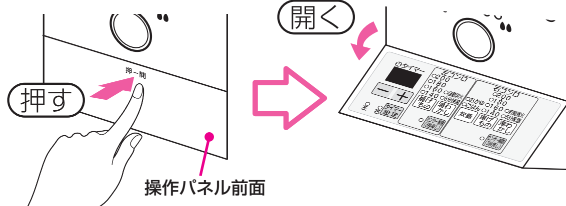
36401400

TX14

各部のなまえ

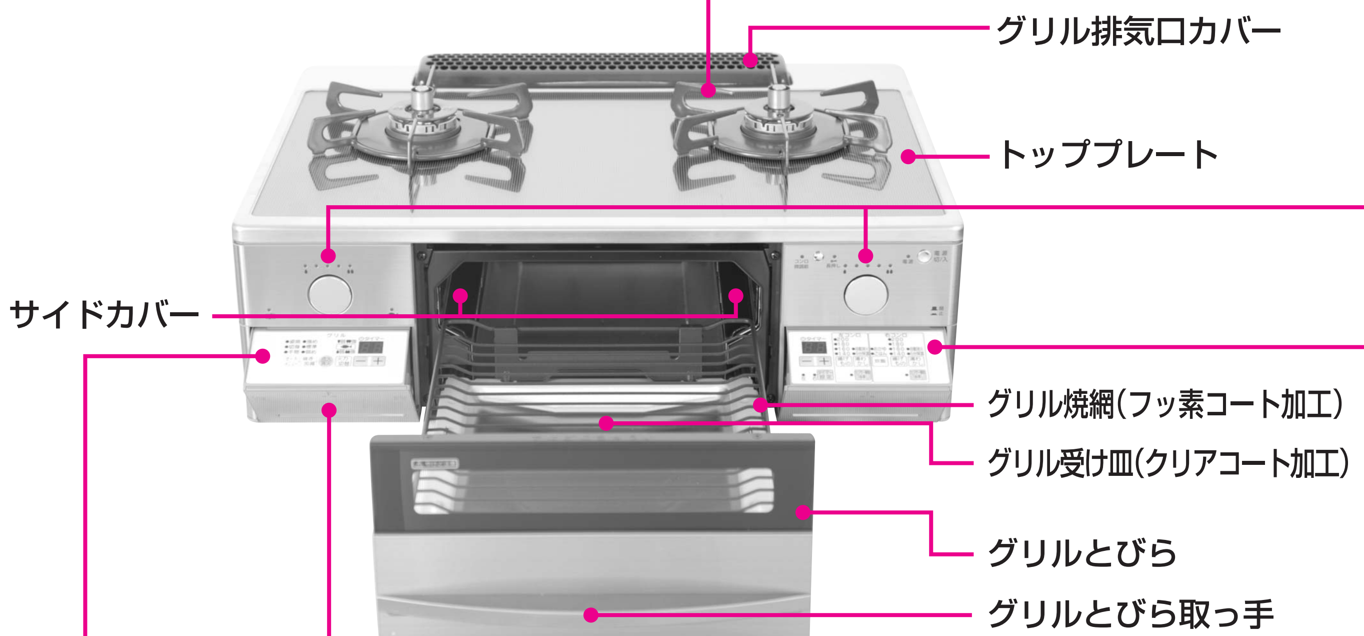
操作部の開けかた

（例）コンロ操作部の場合



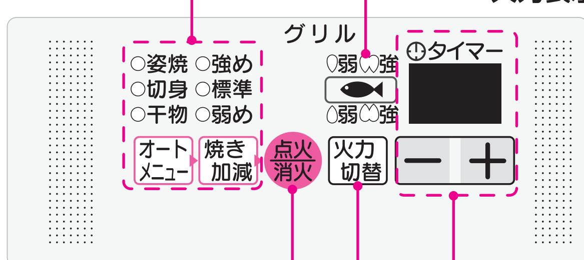
◇**電源について**
電源ボタンを押すことにより、機器の電源を入れたり切ったりすることができます。
アルカリ乾電池（単1形：2本）を使用しています。

◇**オートパワーオフ機能**
コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。
※オートパワーオフ機能の設定時間は変更することができます。（54ページ）



グリル操作部（シート）

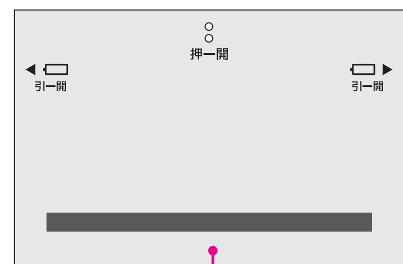
オートグリル操作部
オートメニューキー（35ページ）
焼き加減キー（35ページ）
火力表示ランプ



タイマー設定部（33ページ）
火力切替キー（33ページ）
点火／消火キー（33ページ）

電池収納部

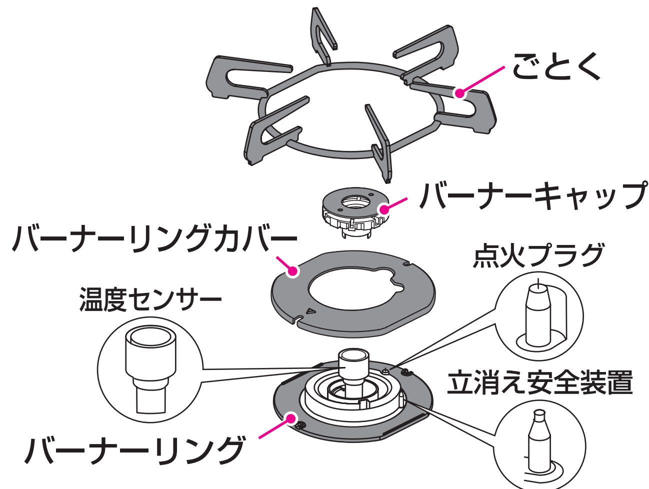
左パネル下面が電池ケースのふたになっています。



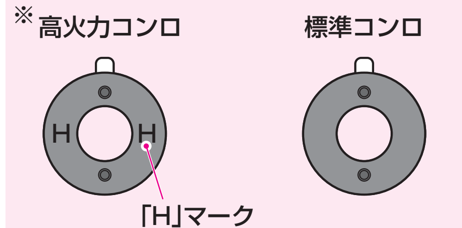
電池収納部（39ページ）

※操作部のパネルやシートなどに保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には、取り外してください。

コンロ調理部



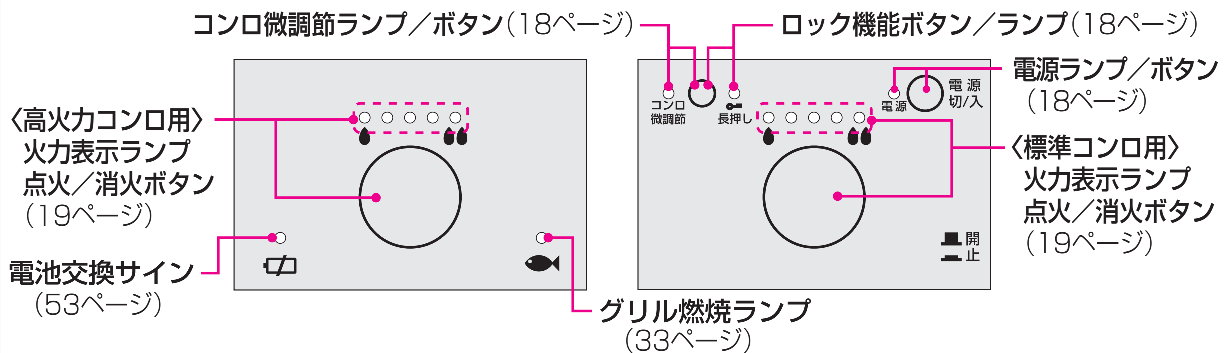
バーナーキャップの形状



※高火力コンロには、バーナーキャップに「H」マークを表示しています。

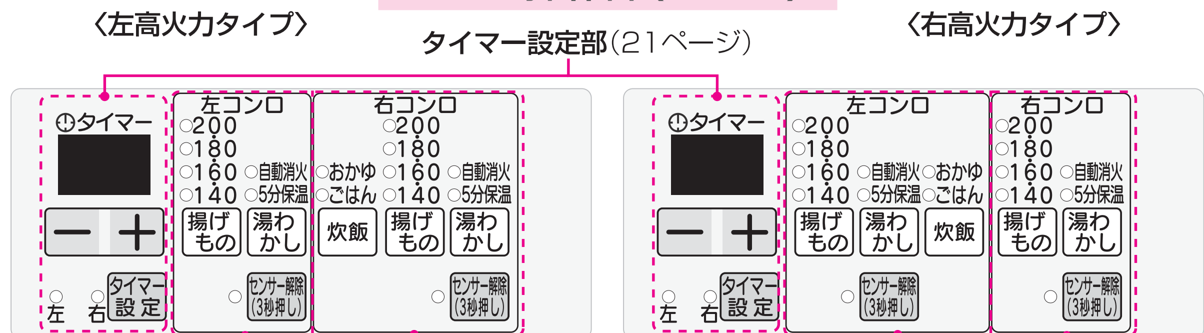
※取り付け方法については、『機器の組み立てと設置』（14ページ）を参照してください。

コンロ操作部（パネル）



※イラストは、左高火力タイプの場合です。
右高火力タイプは、高火力コンロと標準コンロの位置が逆になります。

コンロ操作部（シート）



かんたん操作ガイド

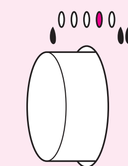
電源を入れる
・『ピッ』と音がするまで押す。
（約0.3秒）

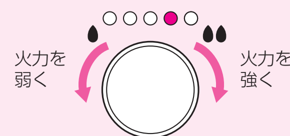


〈操作部（コンロ・グリル）の開けかたは、1ページを参照してください。〉

コンロ操作部 ［コンロを使う準備 ☞17］

煮る、炒める
（全コンロ）
☞19

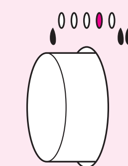


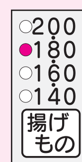


①点火　②火力調節する

コンロ操作部 ［コンロを使う準備 ☞17］

揚げる、焼く
（全コンロ）
☞23

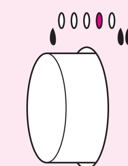




①点火　②温度を設定する

コンロ操作部 ［コンロを使う準備 ☞17］

お湯をわかす
（全コンロ）
☞25

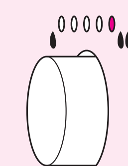




①点火　②湯わかしを設定する

コンロ操作部 ［コンロを使う準備 ☞17］

ごはんを炊く
（標準コンロ）
☞29（下準備 ☞27）



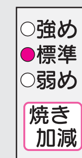


①点火　②炊飯を設定する

グリル操作部 ［グリルを使う準備 ☞31］

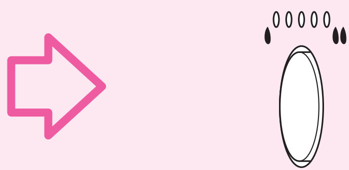
オートグリルで
魚を焼く
☞35



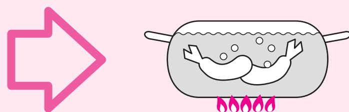



①魚に合わせメニュー設定　②焼き加減を設定する

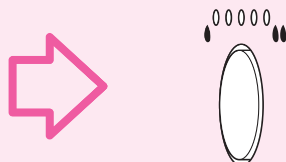
◇自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを戻してください。



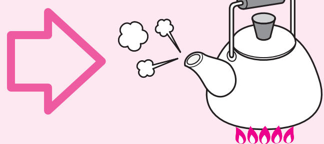
③調理が終了したら、
点火／消火ボタンを戻す



『ピピピッ』と鳴ったら
調理開始

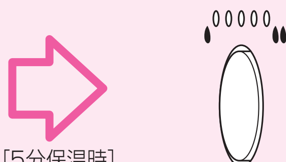


③調理が終了したら、
点火／消火ボタンを戻す

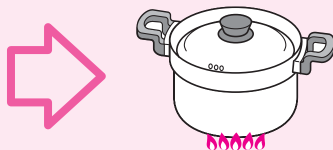


『ピー』と鳴り
自動消火

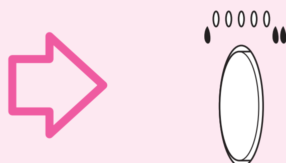
[5分保温時]
『ピピピッ』で
お知らせ
火力「弱」
5分後自動消火



③点火／消火ボタンを
戻す



『ピピピッ』…自動消火
『ピー』…むらし終了



③点火／消火ボタンを
戻す





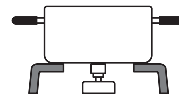
③点火



残り時間を表示
（例：9分）

『ピー』と鳴り
自動消火

点火の際は…

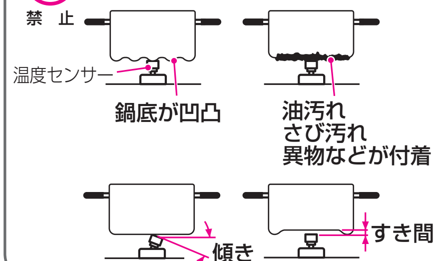


ごとく中央に鍋を置く
鍋をごとくに置かないと
使用できません。

⚠警告

温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
鍋底に密着しないときや汚れが付着しているときは、温度センサーが正しくはたらきません。
・調理油の量に関係なく調理油が発火し、**火災の原因になります。**
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。


禁　止



必ずお守りください(安全上の注意) ①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

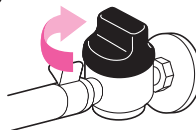
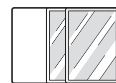
必ず守る	換気する	発火注意	禁止
火気禁止	分解禁止	接触禁止	

⚠危険 ガス漏れの際には

ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う

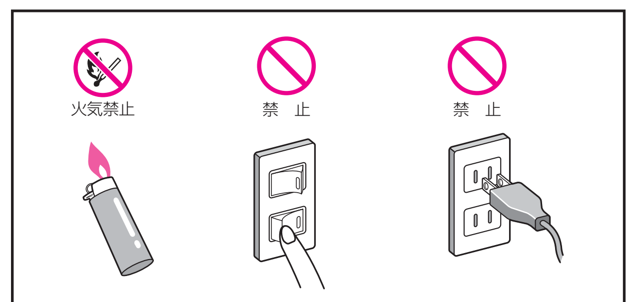


①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡する。

①

②

③


ガス漏れ時は、絶対に
- **火をつけない**
- **電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺で電話を使用しない**

火や火花で引火し、**火災の原因になります。**

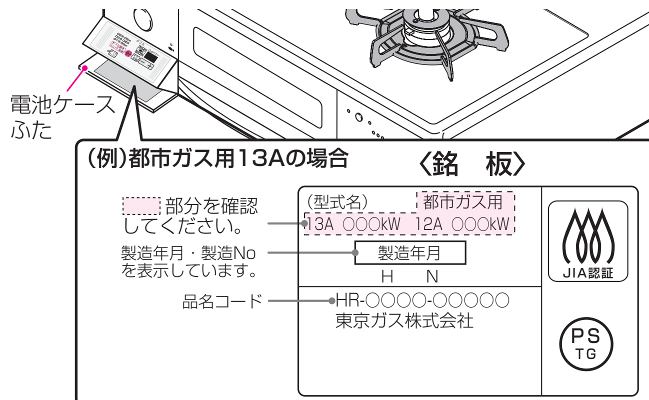


⚠警告 使用するガスについて


必ず守る

銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。**供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店または、東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。(電池ケースふたの開けかたは、39ページを参照してください。)



⚠警告 火災予防のために

設置の際には


必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

当該地区の市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。

距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

防熱板を取り付けなかった場合、**火災の原因になります。**

・離隔距離については15ページを参照してください。
　防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。


必ず守る

機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い上げの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題がある場合があり、**火災の原因になります。**

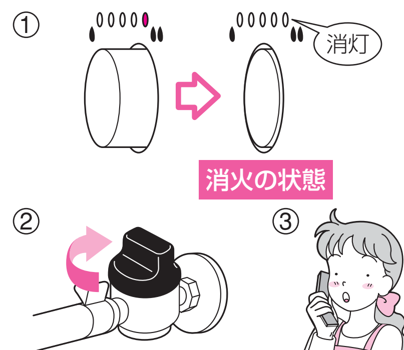
機器をご使用の際には


必ず守る

使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

①消火する。
　(点火／消火ボタンを「消火の状態」にする。)
　(グリルを使用している場合は、点火／消火キーを押す。)
②ガス栓を閉じる。
③お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡する。

火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。



・Q&A(よくあるご質問)(47～50ページ)・故障かな?と思ったら(51～52ページ)に従い、処置する。
　それでも直らない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡する。
・再使用するときは、19ページからの『コンロの使いかた』の手順に従って操作する。


必ず守る

使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。
※就寝や外出時はガス栓も閉じてください。


必ず守る

ゴム管が正しく接続されているか、ひび割れや穴があいていないか確認する

火災のおそれがあります。

必ずお守りください(安全上の注意) ②

⚠警告 火災予防のために

機器をご使用の際には


禁止

火をつけたまま離れない、就寝や外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、**火災の原因になります。**

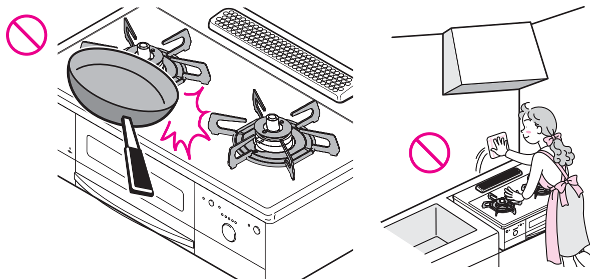
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。
電話や来客の場合は、一旦火を消してください。


禁止

トッププレートに衝撃や荷重を加えない、上にのらない

トッププレートのガラス破損につながり、**異常過熱や火災の原因になります。**

※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。




禁止

火がついたまま持ち運ばない

やけどや火災の原因になります。


禁止

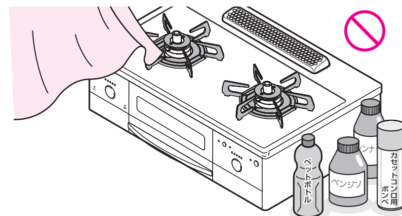
引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない

火災の原因になります。


禁止

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に燃えやすいもの(ペットボトル、調理油など)、引火のおそれのあるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)を置かないでください。
また、機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを、敷かないでください。
火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、**スプレー缶が爆発する原因になります。**



コンロ部をご使用の際には


発火注意

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない

センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火し、**火災の原因になります。**

(センサー解除モードについては、20ページを参照してください。)


禁止

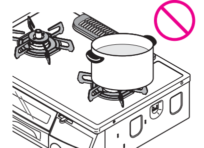
耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、**火災の原因になります。**


禁止

鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。




禁止

温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない

鍋底に密着しないときや汚れが付着しているときは、温度センサーが正しくはたらきません。

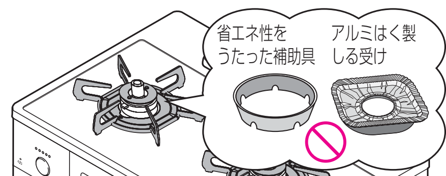
・調理油の量に関係なく調理油が発火し、**火災の原因になります。**
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。




禁止

アルミはく製しる受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない

一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。



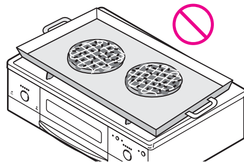
⚠警告 火災予防のために

コンロ部をご使用の際には


禁止

コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。




禁止

焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。

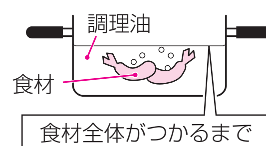


揚げもの調理の際には


必ず守る

揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う

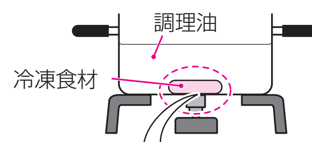
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
とくにフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、発火するおそれがあります。




禁止

冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いてください。




禁止

複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。


禁止

揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。
揚げすぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

グリル部をご使用の際には


必ず守る

グリル使用前はグリル庫内を点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に発火し、火災や機器損傷の原因になります。


必ず守る

グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂が発火し、火災や機器損傷の原因になります。


禁止

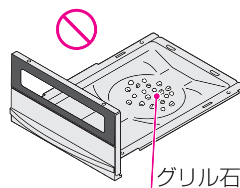
グリル排気口の上にふきんやタオルなどをのせない

火災や不完全燃焼の原因になります。


禁止

グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない

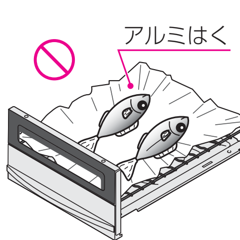
たまった脂が発火し、火災や機器損傷の原因になります。




発火注意

脂が多く出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上にたまった脂が発火し、火災や機器損傷の原因になります。



点検の際には


分解禁止

絶対に改造・分解は行わない

改造・分解をすると一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。また、火災の原因になります。

必ずお守りください(安全上の注意)③

⚠警告 ガス事故防止のために

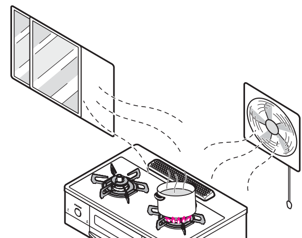
機器をご使用の際には


換気する

使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。**

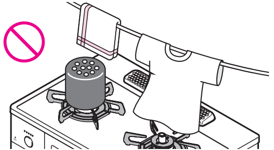
※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して**一酸化炭素中毒の原因になります。**




禁 止

調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。**過熱・異常燃焼による機器焼損**や衣類などが落下して**火災の原因になります。**

⚠注意 火災予防のために

機器をご使用の際には


必ず守る

使用するバーナーの点火/消火ボタンを確認して操作する

間違って操作すると、別のバーナーが点火して、**火災や思わぬ事故の原因になります。**


必ず守る

点火したときはバーナーが着火したことを確認する

着火していないと、**火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。**

グリル部をご使用の際には


必ず守る

魚などの焼きすぎに注意する

魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、**火災の原因になります。**


発火注意

鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する

やけどや火災などの原因になります。


必ず守る

グリル使用中、調理物が発火した場合は、下記の手順に従う

①点火/消火キーを押し、機器のバーナーを消火する。
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡する。

手順に従わなかった場合は、火災の原因になります。

⚠注意 ガス事故防止のために

設置の際には


必ず守る

水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて**やけどやけがのおそれがあります。**


必ず守る

棚の下など落下物の危険のある所を避ける

機器の上に落ちたものが燃えて、**火災の原因になります。**


禁 止

照明器具など樹脂製品の下に設置しない

照明器具のかさなどが**変形・変色する原因になります。**


禁 止

冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置しない

火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。


禁 止

湯沸器の下には設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、**火がつかない場合があります。**また、湯沸器の寿命を縮めます。

⚠注意 ガス事故防止のために

お手入れの際には


必ず守る

バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る

水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**

⚠注意 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際には


必ず守る

点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、**やけどの原因になります。**


必ず守る

コンロ使用中は、コンロの奥へ手を伸ばしたり、身体の一部や衣服がバーナーに触れないように注意する

やけどや衣服に炎が移ったりするおそれがあります。


接触禁止

使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、**やけどの原因になります。**

※とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。


禁　止

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない
グリルを点火するときは、必ずグリルとびらを閉める

炎や熱で顔や手など、**やけどの原因になります。**

※とくにコンロ調理中は、温度センサーが作動し、自動的に"弱火"⇔"強火"と炎の大きさが変化する場合があるため、やけどをするおそれがあります。

コンロ部をご使用の際には


禁　止

片手鍋や底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない

・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
・中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどして**やけどの原因になります。**


必ず守る

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）


必ず守る

やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが過熱され、**やけどや取っ手の焼損の原因になります。**

突沸現象について

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

・カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
・熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
・鍋の大きさにあった火力で加熱する。

必ずお守りください(安全上の注意)④

⚠注意 やけどやけがの予防のために

グリル部をご使用の際には


必ず守る

使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取り外さずに行う
グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、**やけどの原因になります。**


必ず守る

グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、**やけどの原因になります。**また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。


禁 止

グリル受け皿に水を入れて使用しない
この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでください。
グリル機能が正しくはたらかなかったり、**調理物が燃えるなどの原因になります。**また、お湯がこぼれて**やけどの原因にもなります。**


禁 止

グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない
グリルとびらが外れ、**けがや機器損傷の原因になります。**


禁 止

グリルとびらガラスに衝撃を加えたり(グリルとびらの落下も含む)キズをつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない
グリルとびらガラスが割れて、**やけどやけがの原因になります。**


禁 止

グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない
やけどの原因になります。


接触禁止

グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない
鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする
高温の排気が出て、**やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。**

お手入れの際には


禁 止

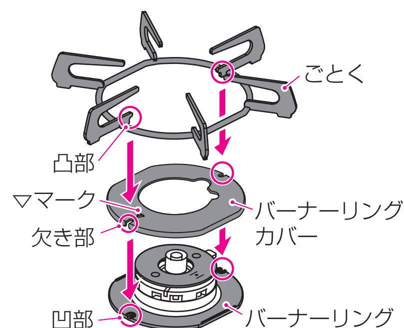
トッププレートは取り外さない
トッププレートを取り外すと、**裏面でけがをする原因になります。**
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、**変色したりキズの原因になります。**


必ず守る

お手入れをするときは、機器が十分冷えてから、手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると、**やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。**


必ず守る

ごとくとバーナーリングカバーは、正しく取り付ける
(14ページ)
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**



⚠注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際には



トッププレートに直接高温の鍋などをのせない

トッププレートの**変色や損傷の原因になります。**



グリルとびら、グリルとびら取っ手、コンロ操作部、グリル操作部・電池ケース部などに、重いものをのせたり強い力を加えない

機器損傷の原因になります。



エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用する

温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、風があたると**温度センサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり機器損傷の原因になります。**



ごとくを外して直接コンロに鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。

機器上部が変色する原因になります。

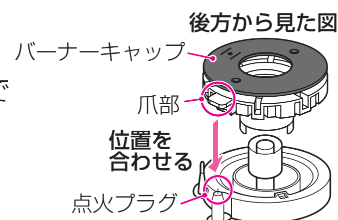
お手入れの際には



バーナーキャップは正しく取り付ける（14ページ）

誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、

- 点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
- 機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
- 誤セットのまま使用すると、**機器寿命が短くなるおそれがあります。**



⚠注意 お子さまに対する注意



小さなお子さまだけで使用させない

思わぬ事故の原因になります。

お子さまが触れても点火しないよう、ロックを設定することができます。（18ページ）

⚠注意 正常な動作のために

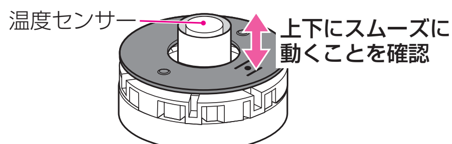


温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する

温度センサーのお手入れはこまめに行う（41ページ）

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、**調理油が発火する場合があります。**また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**

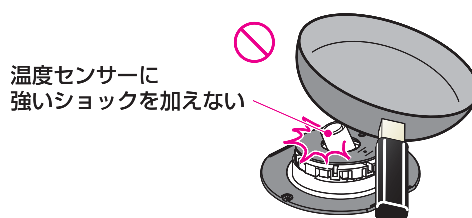
密着しない場合、点検・修理を依頼してください。





温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、**調理油が発火する場合があります。**



必ずお守りください（安全上の注意）⑤

お願い

機器について

■この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■長期間使用しない場合は・・・
・ガス栓を閉じてください。
・各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
再使用時は、完全に取り外してください。
・乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、**機器をいためる原因になります。**

■機器を廃棄する場合は・・・
・機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もしお客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

お手入れについて

■機器や機器周辺（システムキッチンの天板など）に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。
機器内部に水が浸入し、**故障の原因になります。**

グリルのご使用について

■連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー（46ページ）がはたらいて、**焼き上がる前に消火する場合があります。**

■魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。
グリル過熱防止センサー（46ページ）がはたらいて、**消火する場合があります。**

■冷蔵庫から出した冷たいままの魚などは、常温でしばらくおいてから焼いてください。
また、冷凍された魚などは、しっかりと解凍してから焼いてください。
中心部まで十分に火が通らず、焼き上がりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。

機器のご使用について

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。
トッププレートや鍋が損傷する原因になります。

■トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
磁力線により、**機器が故障する原因になります。**

コンロのご使用について

■鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）にしてください。
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■弱火のときは炎が見えにくい場合があります。
消し忘れに注意してください。

■調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
火を消さずに作業をすると、**やけどの原因になります。**
鍋なし検知機能を搭載しているので、鍋を外すと弱火になり、約1分間鍋を戻されないと自動消火します。

■コンロを弱火で使用している場合は、グリルとびらをゆっくり開閉してください。
グリルとびらの開閉により発生した風で、**コンロの火が消える場合があります。**

■強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。
鍋を動かすときは注意してください。

■煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。
機器の内部に煮汁が浸入すると、**故障の原因になります。**また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、**機器焼損の原因になります。**

機器の組み立てと設置

組み立てかた

◇包装を取り除き組み立てます。
（テープ類は取り外してください。）

⚠注意



必ず守る

グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く
火災のおそれや機器焼損の原因になります。

取り付けかた

乾電池

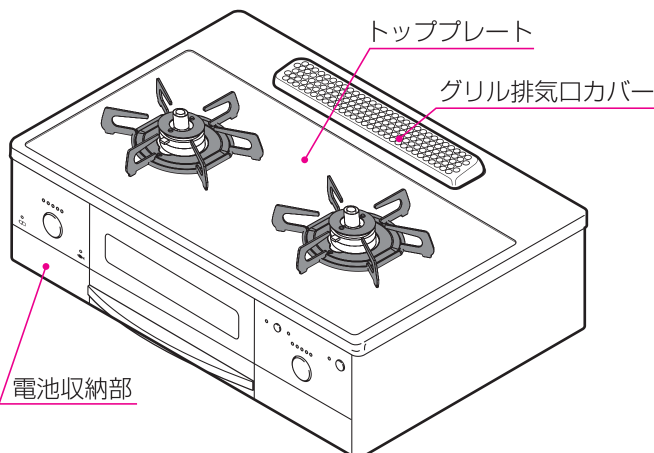
・電池収納部に乾電池を入れる。（39ページ）

グリル排気口カバー

・グリル排気口カバーは、グリル排気口に合わせて取り付けてください。（42ページ）

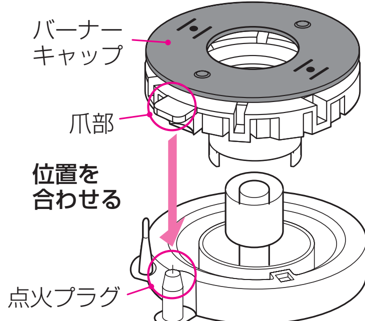
サイドカバー

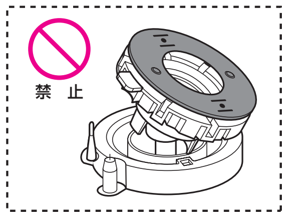
・サイドカバーを取り付ける。（44ページ）
正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくい場合があります。



バーナーキャップ

・図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップを取り付けてください。
（点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。）
※傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。





※高火力コンロ用は、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

⚠注意



必ず守る

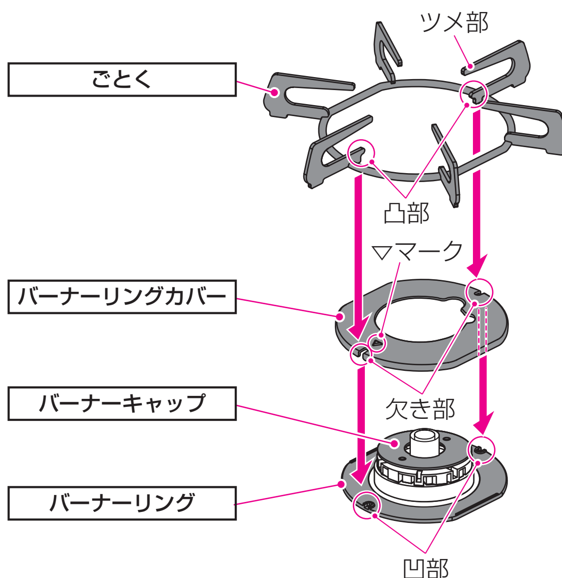
バーナーキャップは正しく取り付ける
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、
・点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
・誤セットのまま使用すると、**機器寿命が短くなるおそれがあります。**

バーナーリングカバー

◇バーナーリングカバーの▽マークを手前にし、欠き部前後2ヶ所をバーナーリングの凹部前後2ヶ所に入れて、正しく取り付けてください。

ごとく

◇ごとくは内側の凸部2ヶ所を、バーナーリングカバーの欠き部前後2ヶ所に入れて、正しく取り付けてください。
※バーナーリングは、トッププレートに固定されています。



⚠注意



必ず守る

ごとく・バーナーリングカバーは、バーナーリングの凹部に合わせ、正しく取り付ける
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

周囲の防火措置（機器の設置）について

設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

⚠警告



可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず 防火措置1または2 を行う

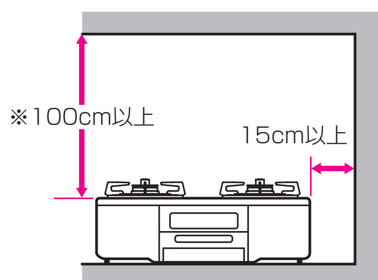
高火力コンロ側は壁から離す

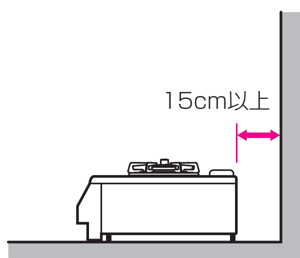
壁から 防火措置1 の離隔距離がとれない場合は、必ず東京ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて 防火措置2 を行う

防火措置を行わないと、**火災のおそれがあります。**

防火措置1

◇可燃物（壁・たななど）から離す。
　※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

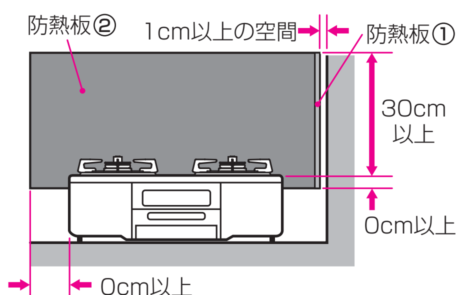




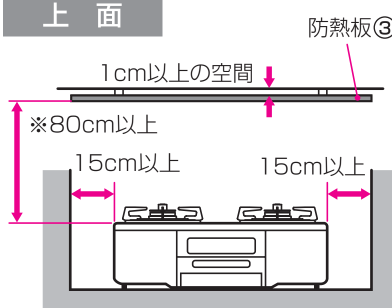
◎防火措置1の条件を満たせない場合。

防火措置2

側面・背面

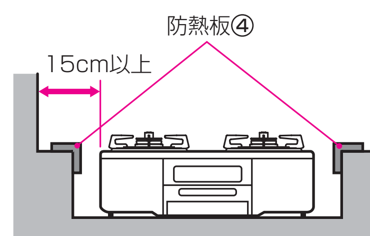


上　面



※印の寸法はトッププレート面より
上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面



別売防熱板

別売防熱板の種類			
	コ　ー　ド　番　号	高さ(mm)	幅(mm)
①	ＬＰ　０１０５	350	600
②	ＬＰ　０１０６	350	535
③	ＬＰ　０１０７	550	900
④	ＬＰ　０１０８	150	500

・防熱板は4種類用意しております。
・用途に適した防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。
※防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

ガス接続について

ガス接続について

ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

⚠警告



ゴム管はガス用ゴム管(検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの)を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。



ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。



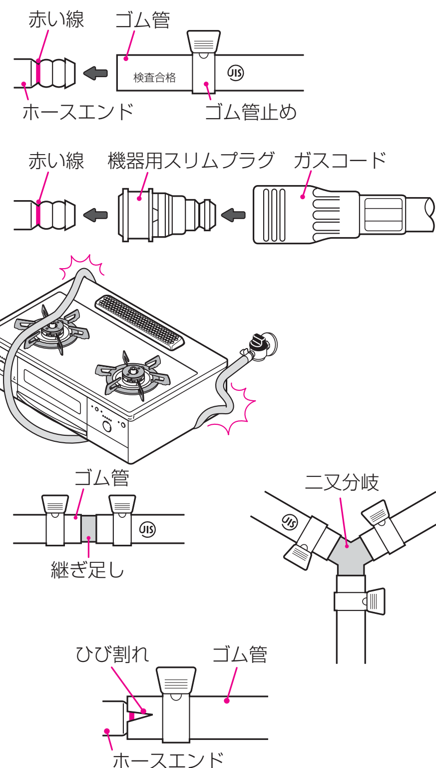
ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。



ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。



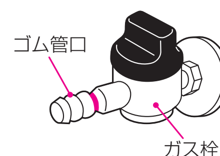
ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。



接続口に汚れやゴミがないようにする。
ガス漏れの原因になります。

ゴム管は、ときどき(6ヶ月に1回程度)点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
ガス漏れの原因になります。

迅速継手を使用する場合は、ガス栓のゴム管口により接続具が異なります。
接続はお買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に依頼してください。



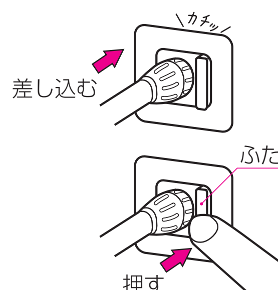
お部屋のガス栓について

⚠警告

ガス栓が“開閉つまみのない「ガスコンセント」”の場合、下記の要領で「ガスコンセント」をガスコードなどに取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓するようになっています。

取り付け方法
ガスコードなどのガス栓用ソケット側を上図のようにガスコンセントに“カチッ”と音がするまで差し込みます。

取り外し方法
ソケットを外すときは、左図のようにふたを押します。



コンロを使う準備

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの揚げものなど（※5 油の量：200mL以上）	温調機能 揚げもの ☞23（油の量：500mL～1000mL）	温調機能 湯わかし ☞25（水の量：500mL～2000mL）	温調機能 炊飯 ☞27（ごはん：1～5合 おかゆ：0.5～1合）
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ※2	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋	○	○	○	○ ※2	○ ※4 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋	○ ※3	×	×	○ ※2	○ ※3 深めのもの
無水鍋・多層鍋（ステンレス厚手鍋）	○ ※1	○	×	○ ※2	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○	○ ※6	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	×	×
やかん	―	―	―	○ ※2	―

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）

※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　センサー解除モード(20ページ)にすると途中消火せず使用できます。
　(焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。)

※2：必ずふたをしてください。

※3：焦げつきがきつくなります。

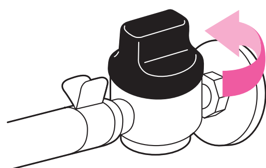
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

※5：揚げものの場合の油の量を示します。

※6：中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

お願い

中華鍋を使うときは、
・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
・必ず取っ手を持って調理してください。



❶ ガス栓を全開にする

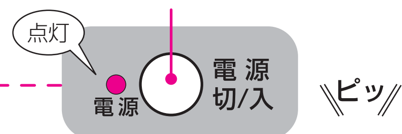
❷ ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

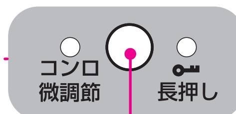
・鍋などをごとくに置いていないと点火しません。
・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。



❸ 電源ボタンを押す

・『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）





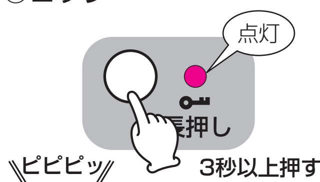
コンロ微調節／ロック機能ボタン

※コンロ微調節については、20ページを参照してください。

ロック機能 小さなお子さまのいたずらや誤作動を防止するために、操作をロックすることができます。

◇電源が入っている状態で使用していないときに、ロック機能ボタンを**3秒以上押す**ことでロックの設定／解除ができます。

◎ロック



◎解除



※ロック状態で電源を切っても（オートパワーオフしても）、ロックは解除されません。

コンロの使いかた

準　備

基本操作
（全コンロ）

ごとく中央に鍋などを置く



コンロ微調節ボタン

❶❷❸

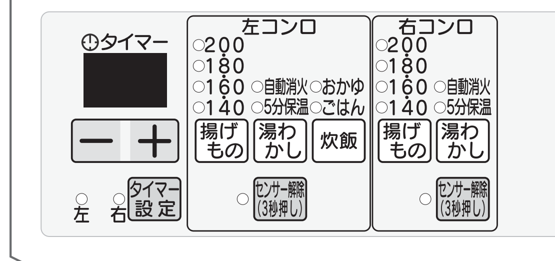
コンロ操作部（シート）

※左高火力タイプで説明しています。

〈左高火力タイプ〉



〈右高火力タイプ〉



センサー解除キー

調理をするときのお願い

⚠注意



みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により、突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**

（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

※突沸現象については、10ページを参照してください。

◇炒めもの（野菜炒めなど）、焼きもの（目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合は、1分程度予熱する。

・予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。



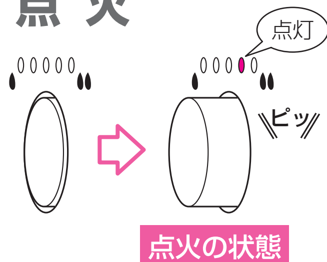
◇きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、センサー解除モードで調理する。

・水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。

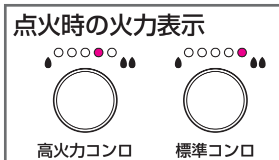
◇揚げものは揚げものモードで調理する。

・揚げものモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

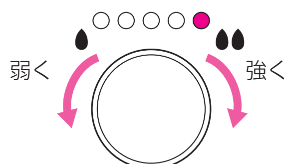
❶ 点 火



点火時の火力表示

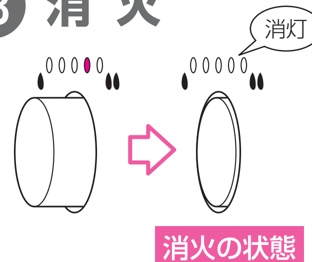


❷ 火力調節



点火後約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

❸ 消 火



120分間連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。（54ページ）
自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。

点火後、火力を微調節したいときは

◇点火後（コンロ点火／消火ボタンの上にある）コンロ微調節ボタンを押し、火力調節すると、火力をさらにこまかく調節することができます。
※すべてのコンロが火力微調節状態になります。

◇コンロ微調節ボタンを再度押すか、すべてのバーナーを消火すると、火力微調節状態は解除されます。

（例）



中間火力状態のときは、2ヶ所のランプが点灯します。

コンロ	通常	微調節
左・右	5段階	37段階

直火料理（あぶりもの）、いりもの料理、炒めものをしたいときは

◇直火料理（あぶりもの）や、いりもの料理、炒めものをしたいときは、センサー解除モードにしてください。

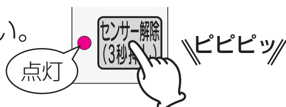
センサー解除モードとは

すべての安全機能が解除されるわけではありません。

温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがありますが、機器の故障ではありません。

・安全機能（焦げつき自動消火機能・天ぷら油過熱防止機能・鍋なし検知機能：45〜46ページ）を一時的に作動させない（解除する）モードです。
・直火料理（あぶりもの）や、いりもの料理、炒めもの（鍋をひんぱんに上げる料理）をする場合などに、センサー解除モードをお使いください。

・点火後、［センサー解除（3秒押し）］を3秒以上押してください。
（点火前にも設定できます。）



※消火するか、再度［センサー解除（3秒押し）］を押すと、センサー解除が取り消されます。

※センサー解除モードに設定して、点火操作をしない場合、約3分経過すると自動的にセンサー解除が取り消されます。取り消される前に点火操作を行ってください。

最長60分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間（54ページ）により、連続使用可能時間は異なります。

⚠警告



センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、**火災の原因になります。**

タイマーモード

準　備

操　作
（全コンロ）

ごとく中央に鍋などを置く

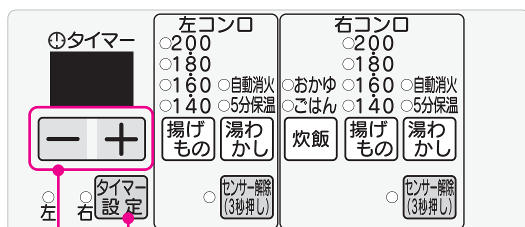


❶❹

コンロ操作部(シート)

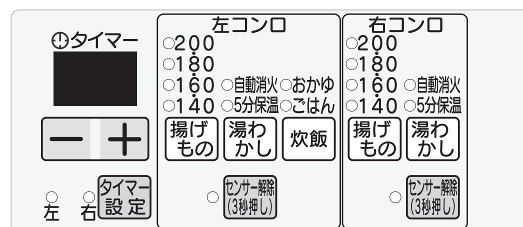
※左高火力タイプで説明しています。

〈左高火力タイプ〉

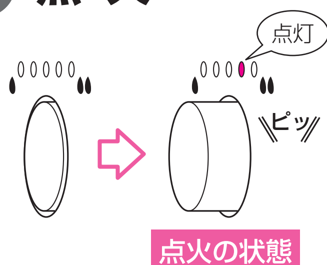


❸❷

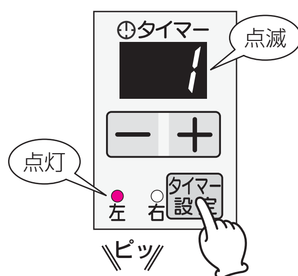
〈右高火力タイプ〉



❶ 点 火

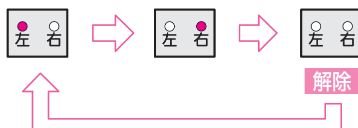


❷ コンロを選択する



タイマー設定 を押す毎に切り替わります。

※全てのコンロを使用している場合で説明しています。



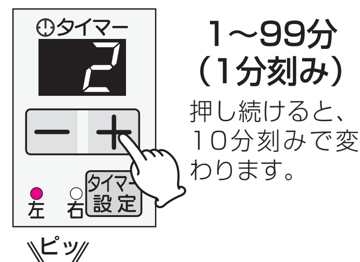
※設定できるコンロは1ヶ所です。

※ ＋・－ を押すか、約10秒たつと、タイマー表示が点灯に変わり、コンロが決定されます。

※火のついていないコンロと、炊飯・湯わかしモード中のコンロは選択できません。

※右高火力タイプの場合は、「左」と「右」のランプの点灯順が逆になります。

❸ タイマー設定



1～99分
（1分刻み）

押し続けると、10分刻みで変わります。

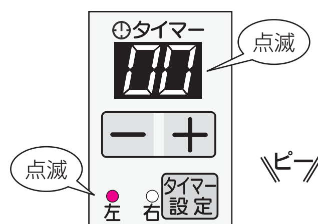
タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。

終了30秒前



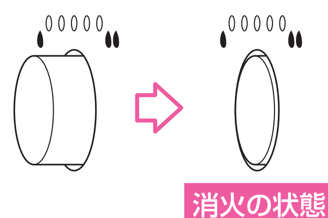
秒表示になります。

自動消火（タイマー終了）



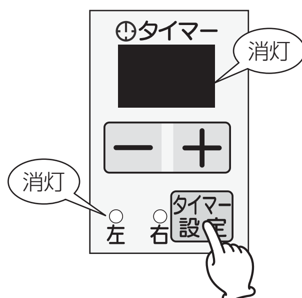
ブザー音『ピー』とタイマー表示とランプの点滅でお知らせしたあと、消灯します。

❹ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す



タイマーモードの取り消し

タイマー作動中に タイマー設定 を押すと、タイマー表示とランプが消え、タイマーモードが取り消されます。



※タイマーモードを取り消しても消火しません。

揚げものモード

ごとく中央に鍋などを置く

準　備

基本操作
（全コンロ）

❶❸

適した鍋

直径：18～24 cm
種類：天ぷら鍋
　　　底の平らな中華鍋
　　　鉄やアルミ製の鍋

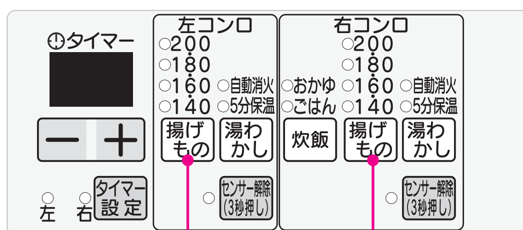
適した油の量

500～1000mL

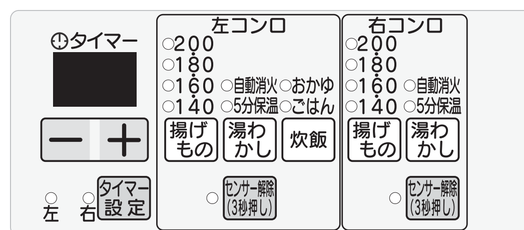
コンロ操作部(シート)

※左高火力タイプで説明しています。

〈左高火力タイプ〉



〈右高火力タイプ〉



❷

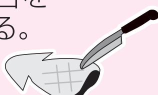
揚げもののコツ

◇油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。
（水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。）

ドーナツ
・生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。



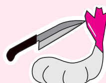
イカ
・皮をむき、両面に切り目を入れる。



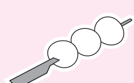
ししとう
（中が空洞の野菜など）
・切り目を入れる。



エビ
・尾は先を切る。



うずら(ゆで卵など)
・串などで刺す。



魚介類や野菜など
・水分をふき取る。

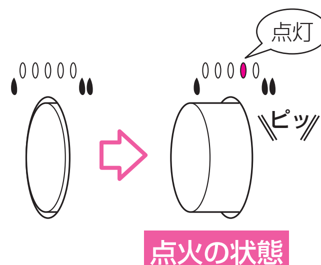


◇複数の揚げものをするときは、低温設定のものから調理する。
（温度を下げるのに時間がかかるため。）
◇一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にする。

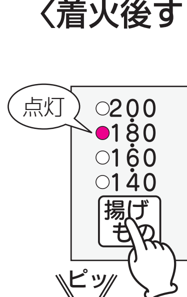
焼きものにも便利

◇ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、揚げものモードの温度調節を使えば簡単。
ほどよい焦げ色に焼きあげます。

❶ 点 火



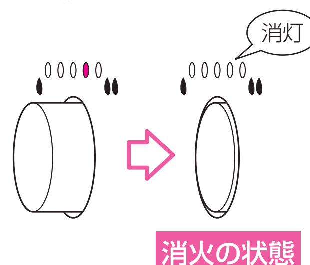
❷ 温度設定し、調理する
〈着火後すぐ〉



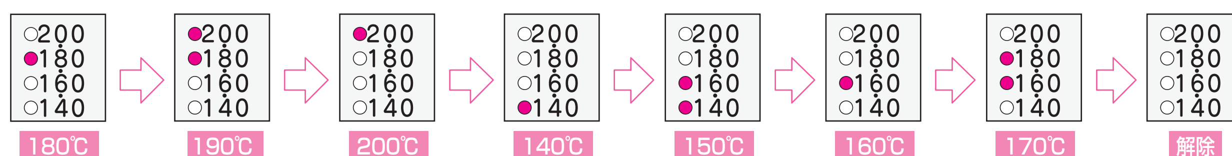
設定温度になると『ピピピッ』でお知らせ!

調理を始めてください

❸ 消 火



揚げもの を押す毎に切り替わります。



・点火する前にも設定できます。
・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
・弱火から強火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
・途中で設定温度を変更する場合は、揚げもの を押してお好みの温度に合わせてください。
※温度設定を解除しても消火しません。

温度設定のめやす

		140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
揚げもの	クルトン						●	●
揚げもの	手作りコロッケ					●	●	
揚げもの	冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら				●	●	●	
揚げもの	とりのからあげ・フライ・とんかつ			●	●	●		
揚げもの	ドーナツ・フリッター			●	●			
焼きもの	ギョーザ・お好み焼き			●	●	●		
焼きもの	だし巻き卵 ハンバーグ ホットケーキ	●	●					

ご注意

◇油の温度は天ぷら用鉄製鍋を基準に設定しています。鍋の種類・材質・大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
◇油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度がずれることがあります。
◇設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。
◇焼きものの焦げの程度はフライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

湯わかしモード

準　備

ごとく中央にやかんを置く

基本操作
（全コンロ）

❶❸

適した鍋

種類：やかん
　　　底の平らな鍋

適した水量

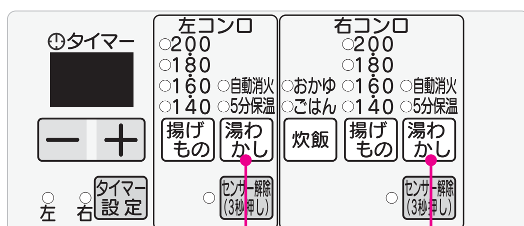
500～2000mL

・やかんや鍋の大きさに応じた水量にしてください。

コンロ操作部（シート）

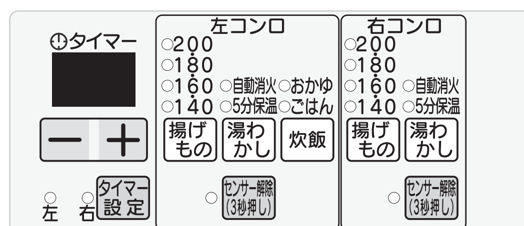
※左高火力タイプで説明しています。

〈左高火力タイプ〉



❷

〈右高火力タイプ〉



お願い

◇火力はやかんや鍋の径に応じて炎があふれない程度に調節してください。
ただし、火力を弱火で使用しますとふっとうする前に保温になったり、消火したりします。また、お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。

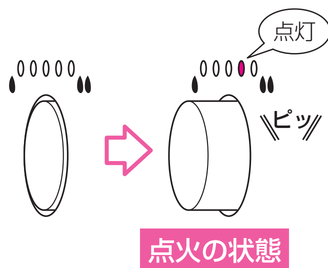
※やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。

◇水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどにご注意ください。

ー温度センサーが正しくはたらくために次のことを守ってくださいー

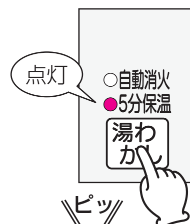
◇やかんや鍋のふたの開閉はしない
◇やかんや鍋を動かさない
◇水をかき混ぜない
◇途中で水を入れたり具を入れない
◇途中で火力を変えない

❶ 点 火



❷ 湯わかし設定

〈着火後すぐ〉



湯わかし を押す毎に切り替わります。



・点火する前にも設定できます。

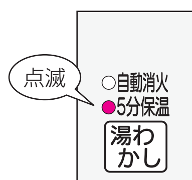
※湯わかしモードを解除しても消火しません。

湯わかし5分保温の場合

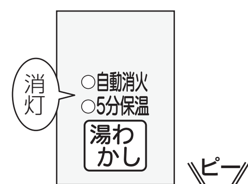
お湯がわくと ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、自動的に弱火になり、5分間保温したあと、自動的に消火します。



終了2分前

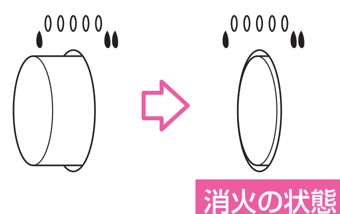


自動消火



ブザー音『ピー』でお知らせし、設定ランプおよび、火力表示ランプが消灯します。

❸ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す

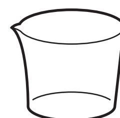


炊飯モード 下準備

❶ お米を正確にはかる

・**計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかる。**

例）180mLの計量カップ



すり切りいっぱいで、お米1合です。

❷ お米をとぐ

・**たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。**
・**一度目のとぎ水はすぐに流す。**
※ぬかを含んだ最初のとぎ水を、乾いたお米が吸わないようにしてください。
・**「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返し洗う。**
※といだあとのお米は、よく水を切ってください。
※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。
※お米をとぎ足りない場合は、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

❸ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

・**ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。**
※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

[ごはん]

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL
3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
※炊き上がりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。

[おかゆ]

お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

※おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

お米を水に浸す時間

・**洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。(冬場は1時間程度)**
※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。
※一度水に浸したお米は砕けやすくなり、砕け米が混じることがあります。
砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

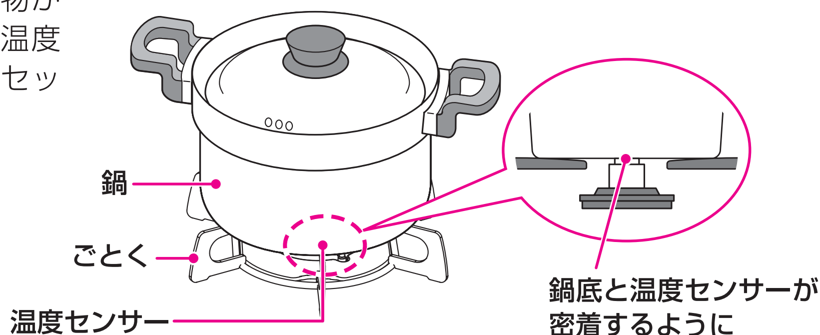
無洗米を炊くときのコツ

・1～2回すすぐ。
※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
・十分に水に浸す。
・水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。
・よく混ぜて気泡をとばす。
※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

④ 鍋をセットする

・水に浸した状態のお米が入っている鍋を、正しくごとくに置く。

※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

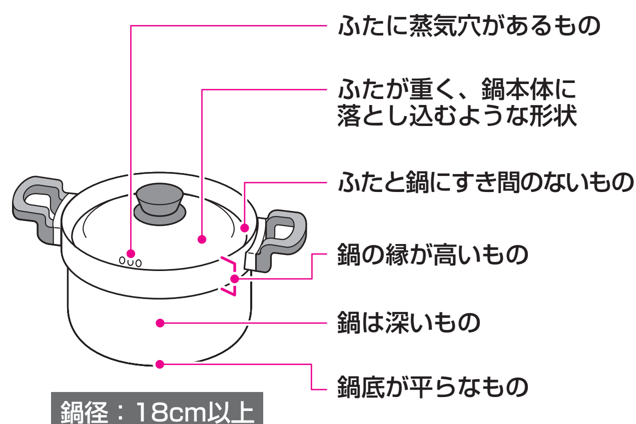


炊飯モードに適した鍋

・おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ。

炊飯専用鍋も別売しています。
※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。



※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。

炊飯モードに適した鍋	炊飯モード（ごはん：1～5合 おかゆ：0.5～1合）
炊飯専用鍋（別売）	○
アルミ製の鍋・文化鍋	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○ ※1 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○ ※2 深めのもの
無水鍋・多層鍋（ステンレス厚手鍋）	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	×

○：適しています。
×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※2：焦げつきがきつくなります。

炊飯モード

準　備

基本操作
（標準コンロ）

ごとく中央に鍋を置く

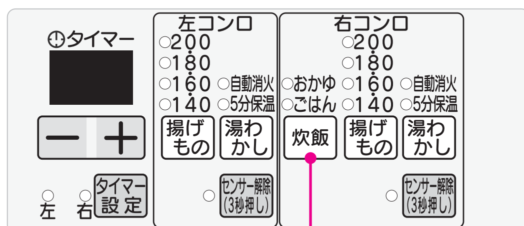


❶❸

コンロ操作部(シート)

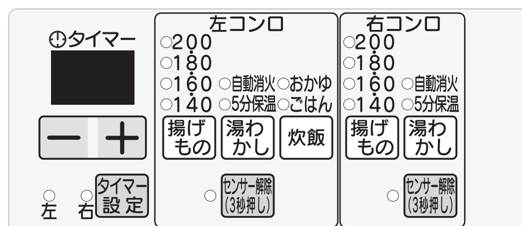
※左高火力タイプで説明しています。

〈左高火力タイプ〉



❷

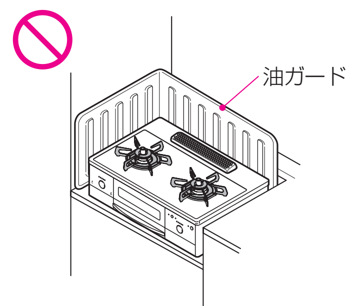
〈右高火力タイプ〉



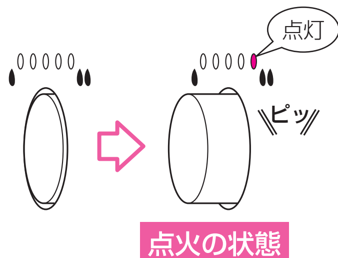
ご注意

◇炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。また、炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のキーやボタンを押さないでください。うまく炊けない場合があります。
ごはんの場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。

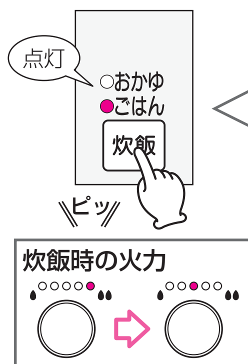
◇機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。

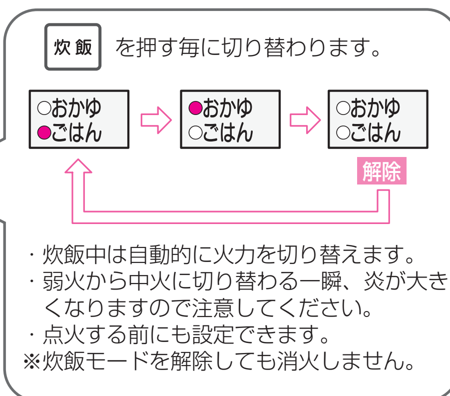


① 点 火

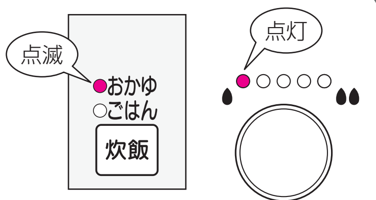


② 炊飯設定
〈着火後すぐ〉





・炊飯中は自動的に火力を切り替えます。
・弱火から中火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
・点火する前にも設定できます。
※炊飯モードを解除しても消火しません。



炊飯時間のめやす
ごはん：約20～30分
おかゆ：約40～50分

おかゆの場合

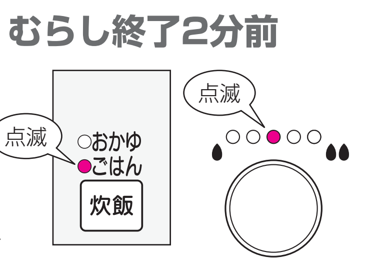
終了2分前

自動消火

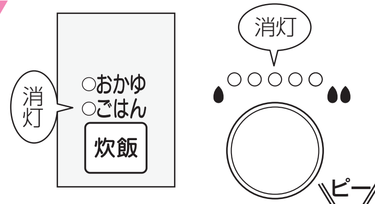
ごはんの場合

自動消火後
むらし開始

むらし終了2分前

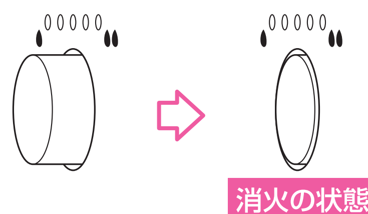


ごはんむらし：約10分
※むらしが終わるまで、ふたを開けないでください。



ブザー音『ピー』と操作部および、火力表示ランプが消灯します。

③ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す



※むらし後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

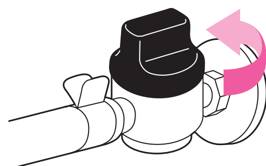
おかゆについて

◇**おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。**
ごはんからおかゆをつくる場合は下記を参考にしてください。
◇味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してからしてください。

ごはんからおかゆの炊きかた

◇**2人分(茶わん約2杯分：300g)の例**
①冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
②鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ強火で炊く。
③煮立ったらアクを取り、弱火で10～15分炊く。
④消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

グリルを使う準備



❶ ガス栓を全開にする

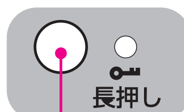
点火／消火キー

❷ 調理物を入れて、グリルとびらを閉める

❸ 電源ボタンを押す

・『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）





ロック機能キー

（18ページ）

グリル受け皿には水を入れない

⚠注意



グリルを点火するときは、必ずグリルとびらを閉める

炎や熱で、**やけどのおそれがあります。**

初めてグリルを使うとき

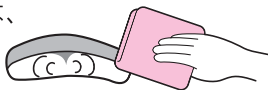
◇初めてグリルを使うときは、グリル庫内の油を焼ききるために、グリル焼網を取り出し約8分空焼きしてください。（煙やにおいが出ることがありますが、問題ありません。）

※空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動的に火力を弱めたり、消火する場合があります。（タイマー表示部「02」点滅表示）
消火した場合は、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。

食材の準備

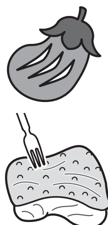
魚の下ごしらえ

・冷凍の魚は、しっかりと解凍する。
※しっかりと解凍していないと時間がかかり、安全機能がはたらくことがあります。
・冷蔵の魚は、常温でしばらくおく。
・生魚は、水洗いしたあと、水気をよくふき取る。
・みそ漬けや、かす漬けの魚は、みそやかすをよくふき取る。



魚以外の下ごしらえ

・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れる。

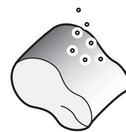


・鶏肉など、脂の多い食材は、フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く。

塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減（魚の重量の2%程度）が必要です。
塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

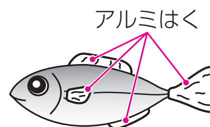
・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにする。



・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにする。
・川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をする。

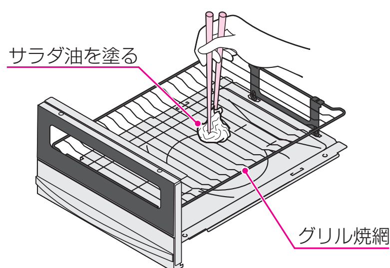
姿焼きなどの場合

・尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけてください。
また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが薄くなります。

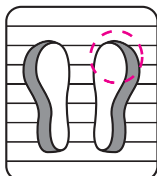


魚を焼くときは

・グリル焼網にサラダ油などを塗ると、こびり付きなどが少なくなります。
・魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。
・魚を1尾だけ焼く場合は、左右どちらか端に置いてください。
・魚を3尾以上焼く場合は、まん中を避け、左右どちらかに寄せて置いてください。
・ししゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前側に置いてください。



厚みのある切身などの場合

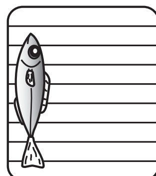


身の厚い部分が奥



手前側

1尾の場合

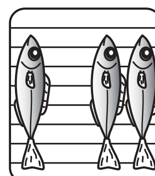


端に置く



手前側

3尾の場合

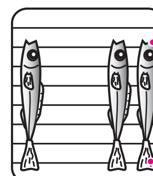


まん中を避けて左右どちらかに寄せて置く



手前側

小さな魚の場合



手前側に置く

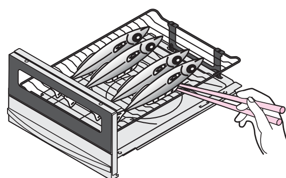


手前側

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

魚を取るときのコツ

・はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。



⚠注意



調理物を取るときなどは、グリル部周辺に触れない
とくにグリルとびらなどが熱くなっており、**やけどの原因になります。**

グリルの使いかた：マニュアルグリル

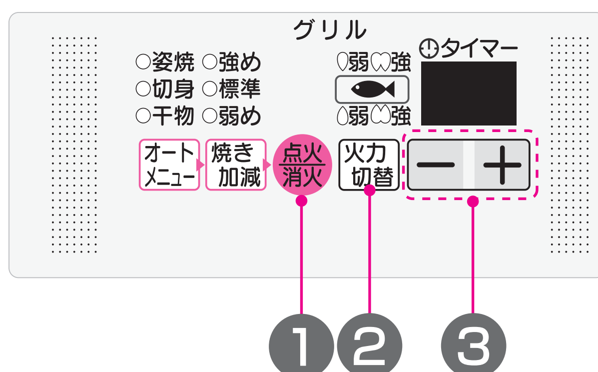
準　備



グリル燃焼ランプ

基本操作
（グリル）

グリル操作部（シート）



⚠警告


必ず守る

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱』にして焼くようにする

グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

⚠注意


必ず守る

焼きすぎに注意する

魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火キーを押して消火してください。

コツ

◇形くずれを防止するには・・・

- 2分程度予熱し、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
- 予熱後一旦消火し、魚をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

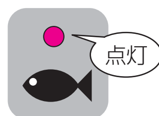
❶ 点 火



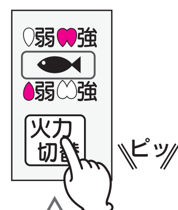
グリルが点火後、タイマーがスタートします。

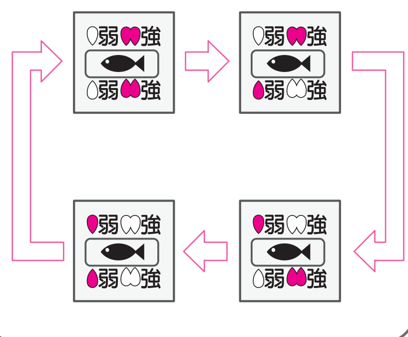
グリル庫内温度	タイマー
高い場合	6分
低い場合	9分

グリル燃焼ランプ



❷ 火力調節





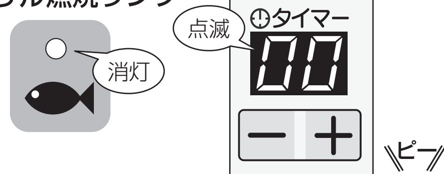
❸ タイマー設定



タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。
（連続使用可能時間は18分です。）



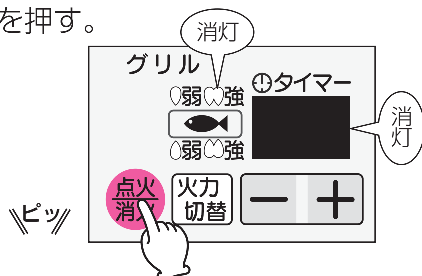
自動消火（タイマー終了）



グリル燃焼ランプが消灯し、ブザー音『ピー』とタイマー表示部点滅でお知らせしたあと、タイマー表示部が消灯します。

途中で消火したい場合

グリル操作部の 点火/消火 を押す。



グリルタイマーについて

◇グリルが点火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

・グリル庫内の温度に応じて、タイマー設定6～9分を自動的に設定します。
※タイマー表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。

ご注意

・連続焼きなどでグリル庫内が高温になると、安全のため自動的に火力を弱めたり、消火します。
グリル過熱防止センサーがはたらき、消火した場合（タイマー表示部「02」点滅表示）は、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。
・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。
・グリル操作部のタイマーは、グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。
・干物や脂分の多い魚（にしん・塩さばなど）は発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。（調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）また、小魚の干物（めざし・うるめなど）の焼き時間のめやすは2～3分です。（グリル庫内の温度が高い場合は1分程度。）焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**

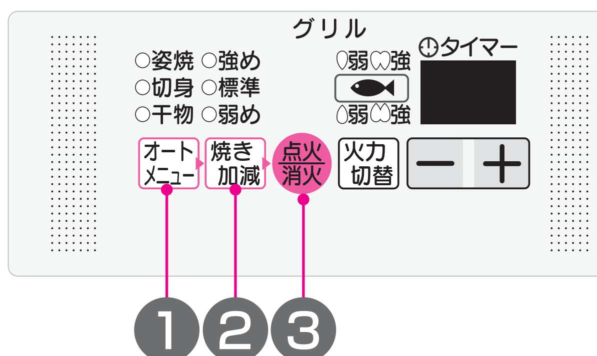
オートグリルモード

準　備

基本操作
（グリル）



グリル操作部（シート）



⚠注意

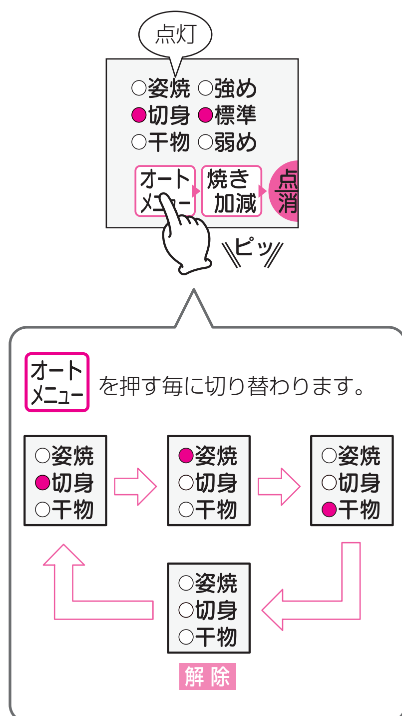

必ず守る

- **魚などの焼きかたが浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(33ページ)で焼く**
  その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**
- **みりん干し・めざし・市販のみりんづけ・うるめいわしの丸干し・身欠きにしんは、マニュアルグリルで焼き、オートグリルモードを使用しない**
  発火のおそれがあります。

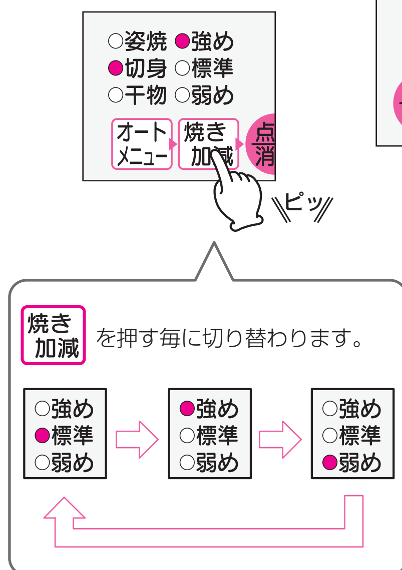
お願い

◇機器が正しい調理時間を予測するため、下記のことをお守りください。
・オートメニューは魚専用です。魚以外は、マニュアルグリルで焼いてください。
・予熱しないで使用してください。
・オートグリル使用中は、グリルとびらを開けないでください。
・種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
◇連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、オートグリルモードを受け付けない場合があります。
［オートメニュー］を押すとブザー音『ピーピーピー』と、タイマー表示部『H』でお知らせします。
しばらく待ってから使用してください。
※すぐに使用したい場合は、マニュアルグリル(33ページ)で使用してください。
◇調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。
余熱で焦げることがあります。

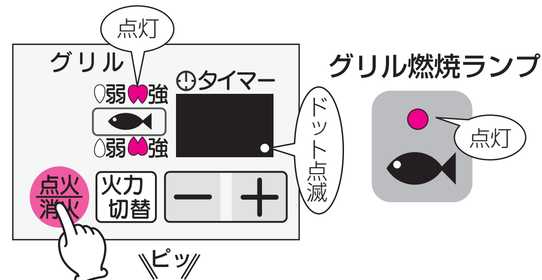
❶ メニューを設定する



❷ 焼き加減を設定する



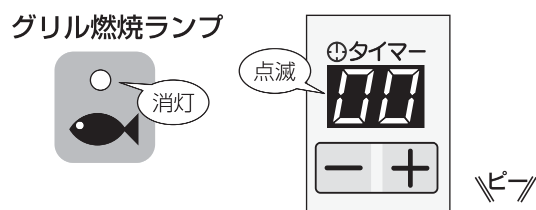
❸ 点 火



点火すると機器が調理時間を予測し、時間(分)が表示されるまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。
※自動機能のためグリルタイマー時間の変更はできません。



自動消火(タイマー終了)



グリル燃焼ランプが消灯し、ブザー音『ピー』とタイマー表示部点滅でお知らせしたあと、タイマー表示部が消灯します。

オートグリルモードの取り消し

グリル操作部の 点火消火 を押し、消火する。

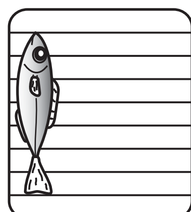
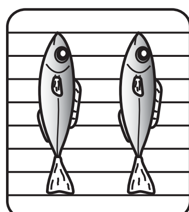
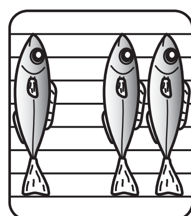
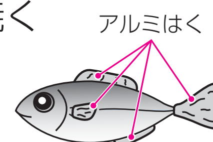
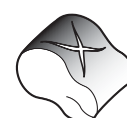
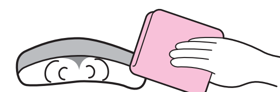
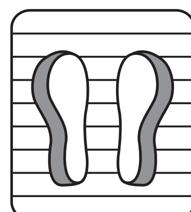
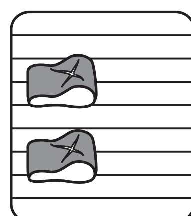
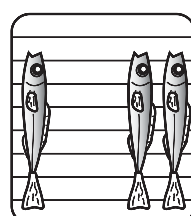
取り消し後に再び調理する場合は、マニュアルグリル(33ページ)で行ってください。

オートグリルモード

◆魚の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。

オートメニュー	焼き加減 弱　め	焼き加減 標　準	焼き加減 強　め
姿焼	★さんま 1～5尾(1尾 180g以下)	★さんま 1～5尾(1尾 180g以上) ★あじ 1～5尾(1尾 200g以下) 鯛 1尾(1尾 250g以下)	★あじ 1～5尾(1尾 200g以上) 鯛 1尾(1尾 250g以上)
切身	ぶり照り焼き 1～6切(1切 80g程度) さわらみそ漬け 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～6切(1切 80g程度) 鮭切身 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～2切(1切 150g程度) 太刀魚 1～6切(1切 80g程度)
干物	ししゃも 約10尾 さんま開き 1～2枚(1枚 100g程度)	あじ開き 1～4枚(1枚 70g程度) 干しかれい 1～2枚(1枚 120g程度) ほっけ開き 1～2枚(1枚 180g以下)	ほっけ開き 1～2枚(1枚 180g以上)

★：さんま、あじを5尾焼くと、まん中の魚(裏面)の焼き加減が浅くなります。
1～4尾で焼くことをおすすめします。

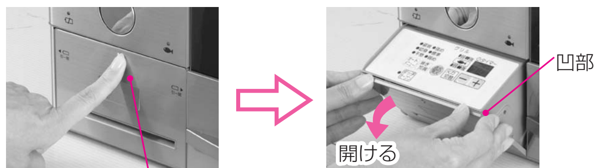
魚の置きかた	ポイント
 1尾の場合 端に置く  2尾の場合 均等に置く ◇頭を奥に  3尾以上の場合、まん中の魚(裏面)の焼き加減が浅くなるため、まん中をあけ、左右どちらかに寄せて置く	◇尾・ヒレをきれいに焼く ・多めに塩をつける ・アルミはくで包む  ◇火通りをよくする ・皮面に切り込みを入れる  ◇みそ漬け・照り焼きをきれいに焼く ・表面のみそ漬けタレを十分にふき取り、焼き加減を弱めで調理する 
 ◇皮面を上向きに 身の厚い部分を奥に置く  小さい切身は、身の薄い部分を外側にして左右どちらかに置く	**お願い** ◇厚みのある魚など（切身 2.5cm、姿 4cmを超えるもの）は中まで火が通りにくいので、マニュアルグリル（33ページ）で様子を見ながら焼いてください
 ◇頭を奥に	◇干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています ◇脂のりがよい場合は焦げやすくなります

電池交換

◆必ず機器が冷えてから行ってください。

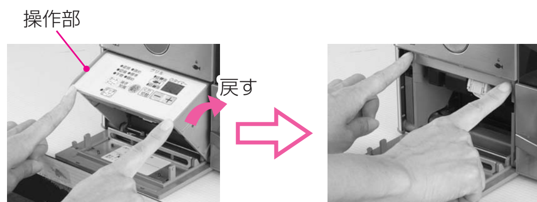
1 **電池ケースふたの左右側面の凹部を指で引っかけて、矢印の方向に開ける。**

※電池ケースふたは約90°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。ふたが破損する原因になります。



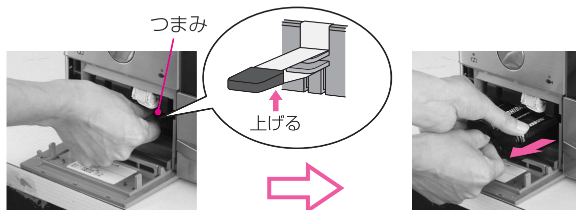
2 **操作部のフチを指で押して操作部のみを元に戻す。**

※操作部を戻すとき、フチ部以外は手を触れないでください。



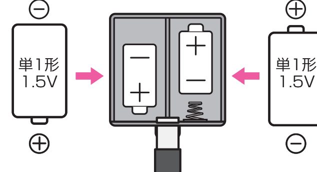
3 **電池ケース前面にあるつまみを持ち上げる。電池ケースを引き抜く。**

※電池ケースは落下防止のため、途中で止まる仕様になっています。
電池ケース上下をはさむように持ち替え、少し持ち上げて引き抜いてください。



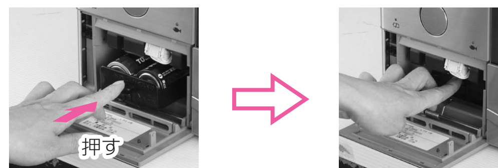
4 **単1形アルカリ乾電池（2個）の⊕⊖を確かめ、電池ケースに組み込む。**

※乾電池の挿入方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。乾電池の寿命が短くなります。



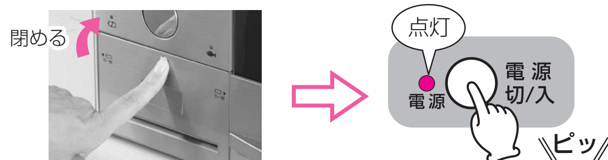
5 **電池ケースを奥まで押し込む。**

（カチッと音がするまで「押」マークを押し込み、抜けないことを確認してください。）
※確実に奥まで差し込まないと、電源が入らなかったり、電池消耗ランプが点滅する場合があります。



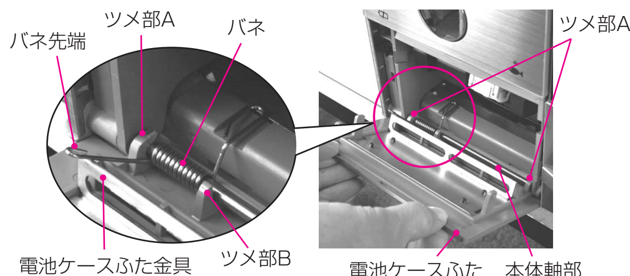
6 **電池ケースふたを元通り確実に閉め、機器の電源が入るか確認する。**

※電池ケースふたを確実に閉めないと、操作部と電池ケースふたの上部にすき間ができる場合があります。



◆電池ケースふたが外れた場合の取り付け方法

バネを電池ケースふたのツメ部A（左側）とBの間に置き、バネ先端を電池ケースふた金具の上にのせ、電池ケースふたのツメ部A（2ヶ所）を本体軸部にパチンと音がするまではめ込んでください。



⚠注意



乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、**目などに入ると大変危険です。**

お願い

◇乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量が全くなくなった場合、電池交換サインは点灯しません。
◇乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
アルカリ乾電池（単1形：2個）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）めやすは約１年です。
◇アルカリ乾電池（単1形：2個）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
◇未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電池交換サインが点灯する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池（単1形：2個）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
◇電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。

お手入れ＜その前に＞

◎お手入れは、『機器が冷えていることを確認』
『ガス栓を閉める』
『操作ボタンをロックする(18ページ)』
『手袋をする』

⚠注意



・お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の中側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の角などでけがをする原因になります。
・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
火災の原因になります。
・バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼になります。
・バーナーキャップを正しく取り付ける
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。
・ごとく・バーナーリングカバーは、正しく取り付ける
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、鍋の転倒によるやけどや、点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。

お手入れ道具・洗剤について

○	スポンジたわし、やわらかい歯ブラシ、やわらかい布、台所用中性洗剤 ※トッププレートのみ：ガラストップ用クリーナー LP 0125A、クリームクレンザー ※トッププレート以外には使用しないでください。	
×	ナイロンたわし、亀の子たわし、金属たわし、スポンジたわし裏面、クレンザー、ミガキ粉、硬い歯ブラシ	◇キズの原因になるもの ・部品・ガラス・ホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
	酸性洗剤・アルカリ性洗剤・漂白剤、シンナー・ベンジン・アルコール	◇部品やホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの
	歯みがき粉、弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー、重曹	◇樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ、変色・さびの原因になるもの
直接かけて使ってはいけないもの	スプレー式洗剤	・機器内部に洗剤が入ると故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

お願い

・ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにすると汚れがこびり付き、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れしてください。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
・バーナーキャップ・ごとく・バーナーリングカバー・グリル排気口カバー・グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、グリル受け皿、サイドカバー)は外せます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

お手入れ<コンロ部>

◎お手入れは、『機器が冷えていることを確認』
『ガス栓を閉める』
『操作ボタンをロックする(18ページ)』
『手袋をする』



トッププレート

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※硬いお手入れ道具(40ページ参照)を使用すると**塗装のはがれ、キズなどの原因になります。**



取れにくい汚れのとき

・メラニン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザー(表面印刷がうすくなるため、常用はしないでください)をつけてこすり、ふき取ってください。
※バーナーリングカバー・バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、**塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。**



機器表面・操作部

・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※グリルとびら取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

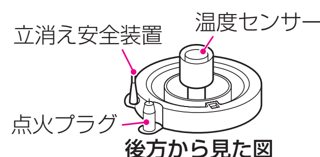


バーナー部

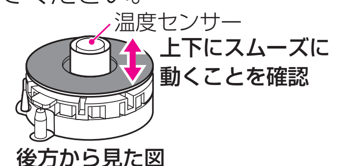
点火プラグ・立消え安全装置・温度センサー

・煮こぼれなどの汚れを乾いた布でふき取ってください。※洗剤などは使用しないでください。

※点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーにキズや衝撃をあたえないようにしてください。
※温度センサーは軽い力で、上下にスムーズに動くことを確認してください。



後方から見た図



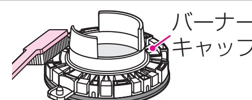
後方から見た図

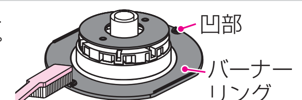
バーナーキャップ・バーナーリング

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※硬いお手入れ道具(40ページ参照)を使用すると**塗装のはがれ、キズなどの原因になります。**

目づまりしたときは

・凹部などは、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。こびり付いた汚れは、つまようじなどで汚れを取り除いてください。
※目づまりや汚れは、**不完全燃焼や点火不良の原因になります。**





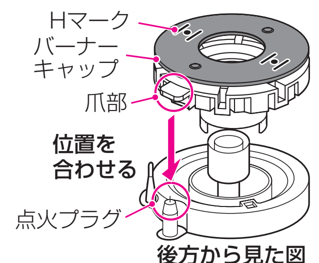
取り付けかた

・バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、取り付けてください。
※点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。

⚠注意


必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、
・点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
・誤セットのまま使用すると、**機器寿命が短くなるおそれがあります。**



後方から見た図

※高火力コンロ用は、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

◎洗剤を使用したあとは、洗剤が残らないようにしてください。
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認してください。



ごとく・バーナーリングカバー・グリル排気口カバー

ごとく・グリル排気口カバー

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
・汚れがひどいときは、台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。

取れにくい汚れのとき

・煮洗いすると、さらに汚れが落としやすくなります。
水を入れた大きめの鍋に、ごとくやグリル排気口カバーを入れ、約30分加熱し、そのあと水洗いして、水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※煮洗いしたごとくやグリル排気口カバーを取り出すときは、やけどなどに注意してください。

バーナーリングカバー

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
・汚れがひどいときは、台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。
※こびり付いた汚れ(炭化物)を硬いお手入れ道具や研磨剤入り洗剤などでこすると、**塗装のはがれ、変色、光沢がなくなるおそれがあり、表面に発生するキズの原因になります。**
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

取り付けかた

グリル排気口カバー

・グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わせて取り付けてください。

バーナーリングカバー

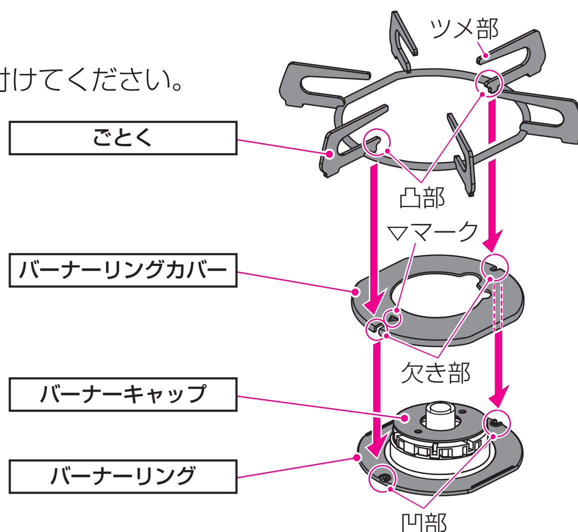
・バーナーリングカバーの▽マークを手前にし、欠き部前後2ヶ所をバーナーリングの凹部前後2ヶ所に入れて、正しく取り付けてください。

ごとく

・ごとくは内側の凸部2ヶ所を、バーナーリングカバーの欠き部前後2ヶ所に入れて、正しく取り付けてください。

バーナーキャップ

※バーナーキャップの取り付け方法は、41ページ(**バーナー部** 取り付けかた)を参照してください。
※バーナーリングは、トッププレートに固定されています。



⚠注意


必ず守る

ごとく・バーナーリングカバーは、正しく取り付ける
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

※ごとくのツメ部がグラグラしていると、鍋などをのせたとき、鍋などの転倒の原因になります。
(新しいごとくと交換してください。)

お手入れ〈グリル部〉

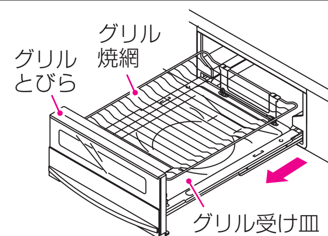
◎お手入れは、『機器が冷えていることを確認』
『ガス栓を閉める』
『操作ボタンをロックする(18ページ)』
『手袋をする』

取り外しかた

スライド枠は取り外せません

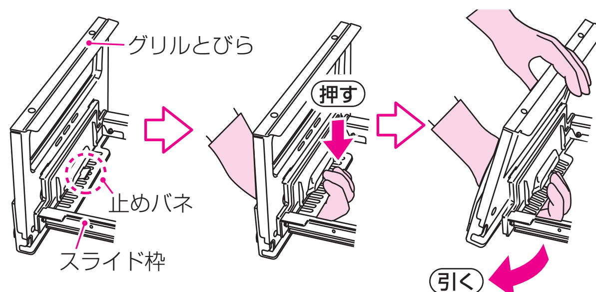
グリル焼網・グリル受け皿

・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。
・グリル焼網・グリル受け皿を持ち上げて取り外す。
※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網、スライド枠が熱くなっていますので注意してください。
※グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。



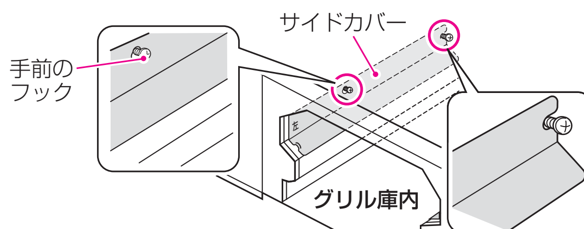
グリルとびら

・スライド枠とグリルとびらを固定している止めバネを押し下げ、もう片方の手を添えながら、手前に引く。
※グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しく取り外すことができません。
※スライド枠は取り外せません。



サイドカバー

・手前のフックからサイドカバーを取り外す。
※サイドカバーは、(左)(右)があります。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り外してください。



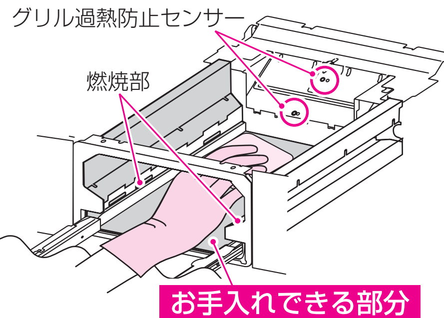
グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバー・スライド枠・グリル庫内

グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバー・スライド枠

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※汚れたまま放置したり、使用すると、こびり付いた脂汚れがとれにくくなり、シミが残ったり、フッ素コート(グリル焼網)、クリアコート(グリル受け皿)の**はく離の原因となったり、発火することがあります。**

グリル庫内（側部・底部）

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジでふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。
変色・変質・さび・割れの原因になります。
※燃焼部(バーナー)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてあるので触らないでください。
正しくはたらかなくなるおそれがあります。

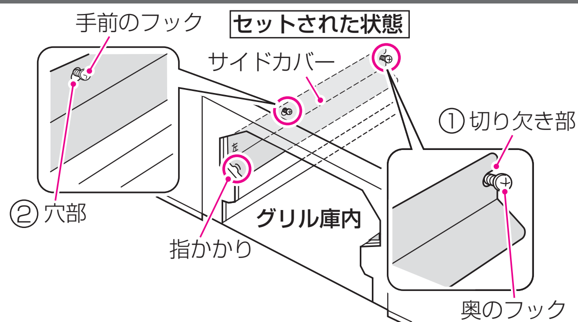


◎洗剤を使用したあとは、洗剤が残らないようにしてください。
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認してください。

取り付けかた

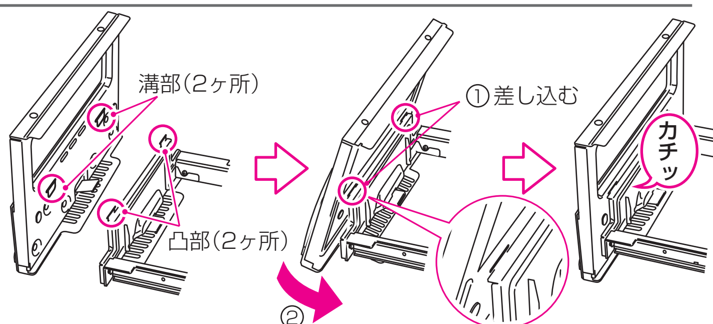
サイドカバー

①奥のフックに、切り欠き部を差し込む。
②手前のフックに穴部を引っかける。
※サイドカバーは、(左)(右)がありますので、注意してください。
指かかりのある手前側に左または右と表示しています。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り付けてください。



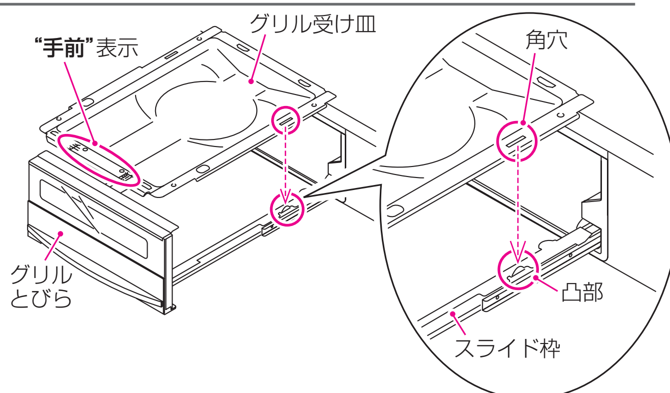
グリルとびら

①グリルとびらの溝部(2ヶ所)に、スライド枠の凸部を差し込む。
②左右2ケ所が確実に差し込まれていることを確認し、とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。
※グリル焼網を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り付けできません。



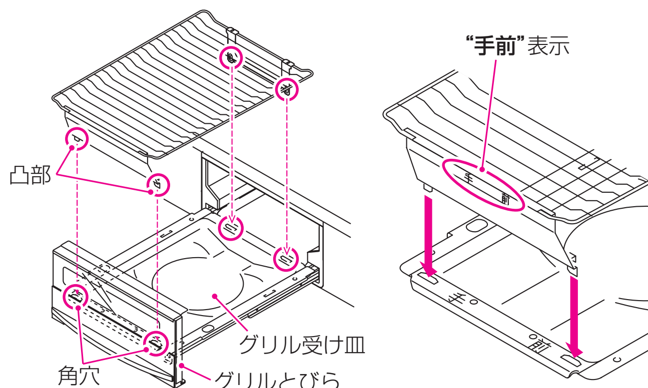
グリル受け皿

・スライド枠の凸部(左右)にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
※"**手前**"と表示している方をグリルとびら側にしてください。



グリル焼網

・グリル受け皿の角穴にグリル焼網の凸部(4ヶ所)を差し込む。
※"**手前**"と表示している方をグリルとびら側にしてください。



グリルとびらが閉まりにくい場合は、サイドカバー、グリル受け皿、グリル焼網が正しく取り付けされていません。再度きっちりと取り付けてください。

安全機能

・使用中に自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。
・お知らせ表示は53ページを参照してください。

立消え安全装置 （コンロ／グリル）	**◇風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。** （完全にガスが止まるまで数秒かかります。） ※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。 ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、きれいにふき取ってください。 また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。 （点火不良の原因になります。） 立消え安全装置 後方から見た図
消し忘れ消火機能 （コンロ／グリル）	**〈コンロ〉** **◇点火後、約120分（高温で自動的に火力調節している場合は約30分）経過すると自動的にガスを止め、消火します。** ※センサー解除モード使用時、約60分（高温で自動的に火力調節している場合は約30分）で自動的にガスを止め、消火します。 ※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。（54ページ） **〈グリル〉** **◇点火後、約18分経過すると自動的にガスを止め、消火します。**
焦げつき自動消火機能（コンロ）	**◇焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、消火します。** ・焦げの程度は、鍋の材質・火力・内容物によって異なります。 ※弱火から強火に切り替えたときに温度センサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。 ※センサー解除モードを使用しているコンロのみ、この機能ははたらきません。
天ぷら油過熱防止機能（コンロ）	**◇油温が約250℃になると強火⇔弱火をくり返し、この状態が約30分続くと、自動的にガスを止め、消火します。** **それ以上に温度が高くなると、約30分を経過する前に自動的にガスを止め、消火します。** ※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。 ※センサー解除モードを使用しているコンロのみ、この機能ははたらきません。 **⚠警告** 発火注意 **センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない** センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、**火災の原因になります。** **⚠注意** 必ず守る **天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する** **やけどやけがの原因になります。**

鍋なし検知機能
（コンロ）

◇鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知がはたらきます。

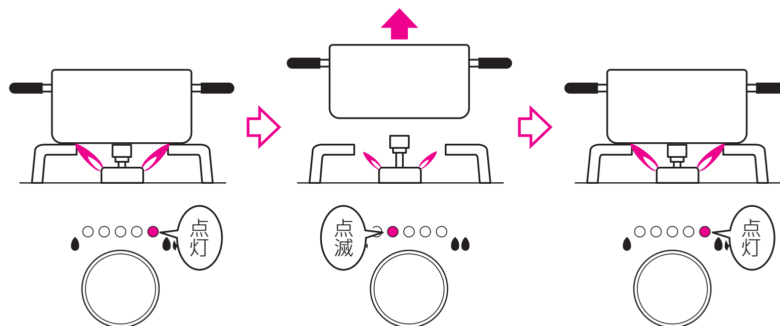
点 火 前
・鍋を置かなかった場合は、点火しません。
（ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプの点滅(全部)でお知らせします。）

調理途中
・鍋を上げると、火力2に変わります。（弱火および火力2のときは変わりません。）
・鍋を元に戻すと火力も元に戻ります。

⚠注意



調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力も元に戻ります
バーナー付近には顔や手を近づけないでください。**やけどの原因になります。**



《点火後に鍋を上げるなどした状態が約1分間続くと》

◇自動消火し、ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ(左端)の点滅でお知らせします。

※センサー解除モードを使用しているコンロのみ、この機能ははたらきません。

グリル過熱防止センサー
（グリル）

◇グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高くなった場合や、連続焼きや空焼きなどで高温になると、自動的に火力を弱めたり、ガスを止め、消火します。

⚠注意



グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

Q&A（よくあるご質問）①

コンロ

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
電源が入りにくい （または入らない）	–	・お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。 他のボタンより長く（0.3秒）押してください。	–
センサー解除をしているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	–	・温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火したりすることがあるためです。	–
コンロ使用時の現象 ご質問の詳細 ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 火力を調節しても変わらなかったり、欲しい火力にならない ⑥ 鍋底がひどく焦げついて消火する ⑦ 揚げものがうまくできない ⑧ 弱火になって1分後に消火する	①②	・鍋の形状や材質が適していますか？	17
	③④	・鍋底が温度センサーと密着していますか？	4・7
	⑥⑦	・鍋底や温度センサーが汚れていませんか？	
	①② ③④ ⑦	・油の量は適切ですか？ 油量500mL～1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	17・23・24
	①③	・温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	45
	①⑥	・焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。 ホーロー製の鍋や、カレー・シチュー・カラメル・みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	–
		・鍋底が焦げついて消火していませんか？ 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	45
	①	・コンロタイマーが終了していませんか？ 再度点火してください。	22
		・長時間使用していませんか？ コンロは、点火後約120分（高温で自動的に火力調節している場合は約30分）で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	45
		・弱火の状態でグリルとびらをはやく開閉していませんか？ はやく開閉すると消火することがあります。 ゆっくり開閉してください。	13
	③	・冷凍食品や冷凍した調理物をそのまま調理していませんか？ 解凍してから調理してください。	–
	④	・鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。 弱火⇔強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。	45
		弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。	20
		・フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。	46
		弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。	20
		・安全のため、火力を段階的に戻しています。 異常ではありません。	46

コンロ

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
コンロ使用時の現象（続き） ご質問の詳細 ⑤ 火力を調節しても変わらなかったり、欲しい火力にならない ⑧ 弱火になって1分後に消火する	⑤	・火力微調節状態では、火力の変化が小さい(変化しない)ところがあります。 火力が変化する位置まで回してください。	20
		・急な火力調節をしていませんか？ 急な操作を受け付けないことがあります。 異常ではありません。 ゆっくり操作してください。	–
	⑧	・鍋を置いていますか？ 鍋などを上げた状態が約1分続くと自動消火します。	46
点火すると他のバーナーもスパーク(パチパチ)する	–	・1ヶ所の点火操作ですべてのバーナーがスパークします。 異常ではありません。	–
点火／消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	–	・楽々点火方式で点火／消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。（最長約7秒） 異常ではありません。	–
炊飯モードで上手に炊飯ができない ご質問の詳細 ① ふきこぼれる ② ごはんがかたい ③ ごはんがやわらかい ④ ごはんが焦げる ⑤ 誤って途中で消火してしまった	①②③④	・炊飯に適した鍋を使用していますか？	17・28
		・鍋底が温度センサーと密着していますか？	4・7・28
		・炊飯量は適切ですか？ ごはん1～5合、おかゆ0.5～1合が適切です。	27
		・お米の量や水量を正しく計量していますか？	27
	①②④	・よく洗米していますか？	27・28
		・無洗米を使用していませんか？ 1～2回洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	28
	②③	・銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	–
	②	・浸しおき時間は十分ですか？	27・28
		・炊飯途中にふたを開けていませんか？	29
		・炊き上がったあと、約10分むらしていますか？	29・30
	③	・むらしたあと、ごはんをかき混ぜていますか？	30
	④	・炊きこみごはんではありませんか？ 白米にくらべ焦げやすくなります。	27
	⑤	・もう一度炊飯モードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。 （おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。）	29・30
湯わかしモード使用時の現象 ご質問の詳細 ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	①②③	・湯わかしに適した鍋を使用していますか？	17・25
		・鍋底が温度センサーと密着していますか？	4・7
		・水の量は適切ですか？ 水量500mL～2000mLが適切です。	17・25
	①②	・お湯(70℃以上)を湯わかしモードでわかしていませんか？お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。	25
	①	・火力を弱火にしていませんか？ 火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。	25
	②	・加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりしていませんか？	25

Q&A(よくあるご質問)②

	ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
グリル	電源が入りにくい（または入らない）	–	・お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。他のボタンより長く(0.3秒)押してください。	–
グリル	グリル使用時の現象 ご質問の詳細 ① 焼けすぎる ② 焼け足りない ③ 焼きムラ ④ 煙が出る ⑤ オートメニューを受け付けない ⑥ 火力が変わる ⑦ 調理中に消火する	②③④⑦	・グリルとびらは確実に閉まっていますか？	–
		①②③	・焼き加減の設定、魚などの調理物の置きかたは合っていますか？	32・37・38
			・食材にあった火力にしていますか？	33・34
		②③	・グリル排気口カバーは付いていますか？グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。	42
		①	・みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取ってから焼いていますか？	32・38
		②	・冷蔵庫から出した冷たいままの魚などを焼いていませんか？完全に解凍していますか？	13・32
		④	・脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。	34
			・初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙やにおいが出ます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためです。異常ではありません。	31
		⑤	・連続焼きなどでグリル庫内の温度が高くなっていませんか？グリル庫内の温度が高すぎると、オートグリルモードは受け付けません。マニュアルグリルは受け付けますが、過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。グリル庫内が冷めるまで(約3分)待ってから使用してください。	35
		⑥	・オートグリルモード使用時は、火力を自動的に切り替えます。異常ではありません。	–
		⑦	・グリルタイマーが終了していませんか？再度点火してください。	34
			・連続焼きなどでグリル庫内が高温になっていませんか？グリル庫内が冷めるまで(約3分)待ってから使用してください。	34・46
	点火すると他のバーナーもスパーク(パチパチ)する	–	・1ヶ所の点火操作ですべてのバーナーがスパークします。異常ではありません。	–
	点火／消火キーから手を放してもスパーク(パチパチ)する	–	・楽々点火方式で点火／消火キーから手を放してもスパークが続きます。(最長約7秒)異常ではありません。	–

	ご質問の内容		詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
音	使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ①「ポン」と音がする ②「カチッ」と音がする ③ キシミ音がする ④「シャー」と音がする ⑤ 点火初期に「ポッポッ」と音がする	▶	①	・バーナーキャップを正しく取り付けていますか？ コンロバーナー使用後の「ポン」という火の消えたときの音です。異常ではありません。 バーナーキャップが正しく取り付けされていないと上記のような音がする場合があります。	41
			②	・火力を切り替える動作音です。 異常ではありません。	–
			③	・点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	
			④	・コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音です。 異常ではありません。	
			⑤	・機器が冷えている状態で点火するとしばらく「ポッポッ」と音のする場合があります。 異常ではありません。 機器が温まると音はなくなります。	
その他	使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する	▶	–	・乾電池が消耗していて、機器を作動させる電圧がなくなったためです。 新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。	39
	乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	▶	–	・乾電池に記載されている使用期間を確認してください。 未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。	39
	ガスのにおいがする いやなにおいがする	▶	–	**ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因を調べてください。** ・ゴム管がきっちりと接続されているか確認してください。 ・ゴム管にひび割れや穴があいていないか確認してください。 ひび割れや穴があいている場合は、ゴム管を交換してください。火災のおそれがあります。	6・16

故障かな？と思ったら

こんなときは

点火しない

症状の詳細

① 点火しない
② 点火しにくい
③ スパークしない
④ 点火してもすぐ消える

詳細の番号	確認してください	ご確認していただくページ
①②③④	・電池交換サインが点滅していませんか？ 乾電池が消耗していて、機器を作動させる電圧がなくなったためです。新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	39
	・バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	12・14・41
	・アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	7
①②③	・バーナーの炎口がつまっていませんか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	41
	・グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。	–
①②	・ガス栓を全開にしていますか？	18・31
	・ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか？ 新しいゴム管と交換してください。	16
	・ガス配管に空気が残っていませんか？ (長期間使用していなかったり、朝一番など)点火操作を繰り返してください。	–
	・鍋底のへこみが大きな(約4mm以上)鍋を使用していませんか？ 温度センサーが正しく密着していません。 底がへこんでいない鍋を使用してください。	4・7
①③	・電源は入っていますか？ 電源を入れないとすべての操作を受け付けません。	3・18・31
	・ロックを解除していますか？	18
④	・温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置が作動して消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	–

炎の状態がおかしい

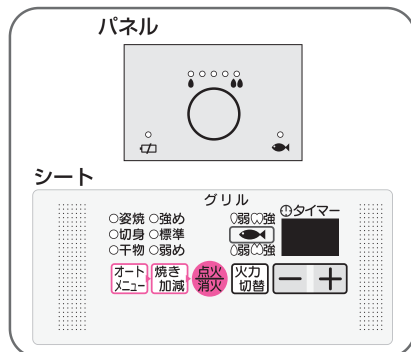
症状の詳細

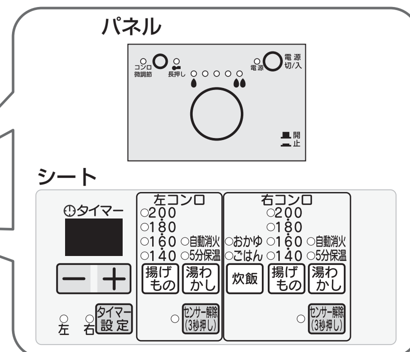
① 炎が安定しない
② 炎が黄色い、赤い
③ 異常音をたてて燃える、消える
④ 炎が均一でない
⑤ 使用中炎が消える
⑥ 鍋にすすがつく

詳細の番号	確認してください	ご確認していただくページ
①②③④⑤⑥	・バーナー炎口がつまっていませんか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	41
	・バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	12・14・41
①②③④⑤	・風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風があたっていませんか？	9・12
②④⑤⑥	・アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	7
②⑤	・換気をしていますか？	9
	・火力調節をはやく操作していませんか？ はやく操作すると、炎が赤くなったり、消火する場合があります。 異常ではありません。ゆっくり操作してください。	–
②	・加湿器を使用していませんか？ 加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	–
	・コンロとグリルを同時に使用していませんか？ グリル使用時にコンロを使用すると焼きものの塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	–
	・火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	–

こんなときは	詳細の番号	確認してください	ご確認していただくページ
炎の状態がおかしい(続き) 症状の詳細 ⑤ 使用中炎が消える	⑤	・弱火の状態でグリルとびらをはやく開閉していませんか? はやく開閉すると消火することがあります。 ゆっくり開閉してください。	13
グリルの点火操作を受け付けない	–	・点火不良が数回続くと安全装置が作動し、前回の点火操作から約10秒間は受け付けません。 しばらく待ってから、再度点火操作してください。	–
すぐに消火しない	–	・バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	–
強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	–	・バーナー内のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	–
グリル使用中に、魚などの脂の「パチパチ・ジュージュー」とはねる音がする	–	・魚などに含まれている水分が油と接触して蒸発する音です。 異常ではありません。	–
複数のバーナーを連続で操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる	–	・機器で動作する順番を設定しています。 異常ではありません。	–
部品が変色する 症状の詳細 ① 表面が変色する ② ごとくが変色する	①②	・酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか?	40
		・ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。	–

次の表示が出たら





	お知らせ表示	原因	処置
コンロ	ランプ表示(点滅) 例 タイマー設定ランプ + コンロタイマー表示部(点滅) 00	タイマー設定時間が終了したとき	
	●○○○○ + 11	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。 続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。
	●○○○○ + 12	バーナー途中消火 (煮こぼれや風などで消火したとき)	
	●○○○○ + 02	焦げつきや異常高温になったとき	
	●○○○○ + (表示なし)	コンロ消し忘れ消火機能が作動したとき	
	●●●●●	鍋なし検知が作動したとき	鍋などをのせて再度点火してください。
	23	センサーチェックが作動したとき	鍋などを一旦上げてください。続けてお使いになるときは、再度鍋をのせて点火してください。鍋を上げた状態にしても、5秒毎のブザー音『ピー』報知と燃焼ランプの点滅が継続した場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。
グリル	ランプ表示(点滅) グリルランプ + グリルタイマー表示部(点滅) 00	タイマー設定時間が終了したとき	続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。 グリル過熱防止センサーがはたらいた場合は、しばらく(約3分)待ってから、再度点火してください。
	11	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	
	12	バーナー途中消火	
	02	グリル過熱防止センサーが作動したとき (空焼きした場合や、焼きすぎた場合)	
	H	グリル庫内が高温になっているとき	庫内温度が下がるまで、しばらく待ってから使用してください。
乾電池	電池交換サイン(点滅)	乾電池が消耗してきたとき	乾電池を交換してください。 (39ページ) アルカリ乾電池 (単1形：2個)
その他	上記の処置で直らないときや、次の表示が出たとき 10 20 24 30 31 32 51 66 70 71 72 73		点検が必要です。コンロは、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し、機器の電源を「切」とし、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。

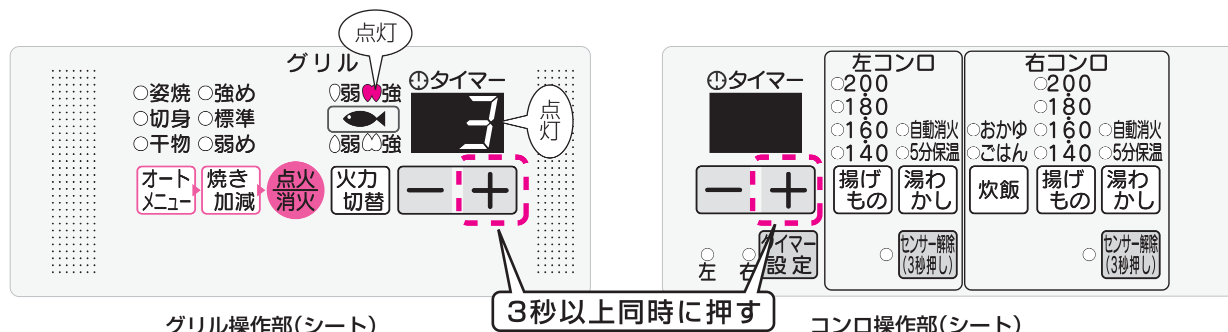
◇自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを戻してください。

安全・便利機能の使いかた

カスタマイズ機能

以下の機能を設定変更することができます。
・**オートパワーオフ機能時間**：工場出荷時(初期設定)は、「3分」に設定されています。
・**コンロ消し忘れ消火機能時間**：工場出荷時(初期設定)は、「120分」に設定されています。
※機器を使用していない状態で操作してください。

◇電源ボタンをONにし、グリルタイマーの ＋ とコンロタイマーの ＋ を、
3秒以上同時押しを10秒以内に終了する。（グリル上火強が点灯する）
※機器を使用していない状態で操作してください。
※イラストは、左高火力タイプで説明しています。

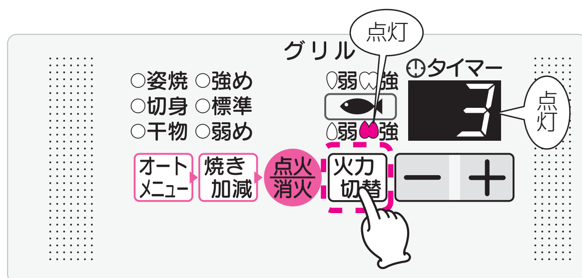


オートパワーオフ機能時間の変更方法

・グリルタイマーの ＋・－ で、設定時間を切り替える。
※1分・2分・3分・4分・5分の時間設定ができます。（工場出荷時：3分）
例）“5”にすると、オートパワーオフ機能時間は、5分になります。
※電源ボタンをOFFにするか10秒以上経つと、表示されている時間に自動設定されます。(ブザー：ピー)

コンロ消し忘れ消火機能時間の変更方法

・ 火力切替 で、コンロ消し忘れ消火機能時間設定に切り替える。(グリル下火強が点灯する)
※コンロ消し忘れ消火機能時間を変更した場合は、タイマー設定可能時間、連続使用可能時間は、右下表のようになります。



コンロ消し忘れ消火機能時間	タイマー設定可能時間	連続使用可能時間	
		通常時	センサー解除時
30分	1～30分	30分	30分
60分	1～60分	60分	60分
90分	1～90分	90分	60分
工場出荷時 ⇨ 120分	1～99分	120分	60分

・グリルタイマーの ＋・－ で、設定時間を切り替える。
※30分・60分・90分・120分の時間設定ができます。(工場出荷時：120分)
例）“9”にすると、コンロ消し忘れ消火機能時間は、90分になります。
※電源ボタンをOFFにするか10秒以上経つと、表示されている時間に自動設定されます。(ブザー：ピー)

◇ 火力切替 を押す毎に、「オートパワーオフ機能時間設定」⇔「コンロ消し忘れ消火機能時間設定」に切り替わります。

仕様

ガステーブルコンロ			
品名コード	前面パネル	トッププレート	型式名
HR-TP2A-G6BSL HR-TP2A-G6BSR	ステンレス	ブラックミラー	LW2156AL LW2156AR

点火方式	連続スパーク点火
安全装置	・立消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 （全バーナー） ・焦げつき自動消火機能 ・天ぷら油過熱防止機能 ・コンロ消し忘れ消火機能 ・鍋なし検知機能 （コンロバーナー） ・グリル過熱防止センサー ・グリル消し忘れ消火機能 （グリルバーナー）
付属品	・取扱説明書（保証書付）　・クッキングブック　・事業所一覧 ・アルカリ乾電池（単1形：2個）
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行455mm
質量	20Kg

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		高火力コンロ	標準コンロ	グリル		
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	2.21 {1,900kcal/h}	8.37 {7,200kcal/h}	φ9.5mm ガス用ゴム管
	12A	3.90 {3,350kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	2.06 {1,770kcal/h}	7.79 {6,700kcal/h}	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

◇『Q&A(よくあるご質問)』『故障かな？と思ったら』『次の表示が出たら』を見て、もう一度確認してください。
◇確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店、ガス事業者または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。なお、連絡されるときは、右記のことをお知らせください。

1. 品　　名：ガステーブルコンロ
2. 品名コード：電池ケースふたに貼付のシールを参照してください。
   (HR-TP2A-G6BSL・HR-TP2A-G6BSR)
3. 機器コード：電池ケースふたに貼付のシールを参照してください。
   (11-052-01-00184・11-052-01-00185)
4. 型　式　名：電池ケースふた内側に貼付の銘板を参照してください。(6ページ)
   (LW2156AL・LW2156AR)
5. 故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
6. ご住所・お名前・電話番号・道順(できるだけ詳しく)

転居される場合

ガスには都市ガス(数種類)およびＬＰガスの区分があります。

◇ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
◇この機器は13A(12A)・LPガスのみの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。

保証書

取扱説明書の58ページが保証書になっています。

◇保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
◇無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は修理(有料)いたします。

補修用性能部品の保有期間

◇この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

Memo

保証書

保　証　書

品名コード　HR-TP2A-G6BSL・HR-TP2A-G6BSR

型　式　名　LW2156AL・LW2156AR

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数を保証します。
電装基板…3年

2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出下さい。原則として、出張修理いたします。

3．サービス員がお伺いした時に、保証書をご提示下さい。

4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合。
（2）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合。
（3）　機器を調整、改造された場合の不具合。（但し、当社都合の場合はのぞきます。）
（4）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合。
（5）　建築躯体の変形等機器本体以外に起因する当該機器の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象。
（6）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合。
（7）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合。
（8）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合。
（9）　指定規格以外のガスをご使用したことに起因する不具合。
（10）　本保証書を紛失された場合。

5．無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせ下さい。

保証履行者：　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者：　株式会社ハーマンPRO　〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10

■お買い上げおよび販売店

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日

販売店		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録
この本体の修理記録は、機器内部に貼付の機器分解シート内に記録します。

■お客さまへ
1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認して下さい。
2．本保証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存して下さい。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧下さい。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。



安全点検	長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！
	・ときどきガスくさい。 ・焦げくさいにおいがする。 ・キーやボタンの操作が不確実。 ・コンロ部、グリル部が点火しにくい。 ・その他の異常や故障がある。 以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

※ご使用に際しての機器に関するお問合わせは、ご使用地区の事業所または販売店にお願いします。

販売店名

製造者

株式会社ハーマン PRO　本　社　〒554-0023　大阪市此花区春日出南3-2-10